DE L'AUTEUR DE LA BIBLE DU BARBECUE

STEVEN RAICHLEN

PRO DU FUMOIR

TECHNIQUES ET RECETTES

LES ÉDITIONS DE L'HOMME

PRO DU FUMOIR

Autres livres de
STEVEN RAICHLEN

La bible du barbecue

Barbecue : toutes les techniques pour cuisiner sur le gril

Poulet sur canette de bière

Barbecue d'intérieur

Côtes, côtelettes, côtes levées

Planète barbecue : 235 recettes, 60 pays

Guide de survie en cuisine : tout ce qu'un homme doit savoir pour apprivoiser les fourneaux

Barbecue végétarien : fromages, sandwiches, légumes, tofu et desserts sur le gril

DE L'AUTEUR DE ***LA BIBLE DU BARBECUE***

STEVEN RAICHLEN

PRO DU FUMOIR

TECHNIQUES ET RECETTES

TRADUIT DE L'ANGLAIS (ÉTATS-UNIS)
PAR PAULETTE VANIER

LES ÉDITIONS DE L'HOMME
Une société de Québecor Média

Design graphique (couverture et intérieur) : Becky Terhune
Photographies : Matthew Benson
Sylisme culinaire : Nora Singley
Stylisme des accessoires : Sara Abalan
Suite des crédits photos à la page 281
Infographie : Chantal Landry
Correction : Sylvie Massariol et Lucie Desaulniers

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF :

Pour le Canada et les États-Unis :
MESSAGERIES ADP inc.*
Téléphone : 450-640-1237
Internet : www.messageries-adp.com
* filiale du Groupe Sogides inc.,
filiale de Québecor Média inc.

Données de catalogage disponibles auprès de Bibliothèque et Archives nationales du Québec

L'ouvrage original a été publié par Workman Publishing New York sous le titre *Project Smoke*

© 2016, Steven Raichlen

05-17

Imprimé au Canada

Traduction française :
© 2017, Les Éditions de l'Homme,
division du Groupe Sogides inc.,
filiale de Québecor Média inc.
(Montréal, Québec)

Tous droits réservés

Dépôt légal : 2017
Bibliothèque et Archives nationales du Québec

ISBN 978-2-7619-4930-9

Gouvernement du Québec – Programme de crédit d'impôt pour l'édition de livres – Gestion SODEC – www.sodec.gouv.qc.ca

L'Éditeur bénéficie du soutien de la Société de développement des entreprises culturelles du Québec pour son programme d'édition.

Conseil des Arts du Canada | Canada Council for the Arts

Nous remercions le Conseil des Arts du Canada de l'aide accordée à notre programme de publication.

Financé par le gouvernement du Canada
Funded by the Government of Canada
Canada

Nous remercions le gouvernement du Canada de son soutien financier pour nos activités de traduction dans le cadre du Programme national de traduction pour l'édition du livre.

Nous reconnaissons l'aide financière du gouvernement du Canada par l'entremise du Fonds du livre du Canada pour nos activités d'édition.

À Ella, Mia et Julian, qui attisent ma flamme.

REMERCIEMENTS

Il me fait plaisir de remercier tous les membres de l'équipe de *Project Smoke*.

Édition et production : Sarah Brady, Kate Karol, Suzanne Fass, Barbara Peragine et Claire McKean

Design graphique : Becky Terhune

Photographie : Anne Kerman, Matthew Benson, Nora Singley, Sara Abalan, Bobby Walsh, Angela Cherry et Lena Diaz

Publicité et marketing : Selina Meere, Rebecca Carlisle, Jessica Wiener et Lauren Southard

Ventes : tous les membres de la fabuleuse équipe des ventes de Workman

Site Web : Molly Kay Upton et Joanna Eng

Testeurs des recettes : Rob Baas, Chris Lynch, Denise Swidey et Ashley Archibald

Project Smoke TV : Matt Cohen, Gwenn Williams, Richard Dallett, Ryan Kollmorgan, John Pappalardo, Patrick Shea, Jillian Kuchman, Michael Orsborn, Jon Nichols, Paul Stapleton-Smith, Emily Belleranti, Michael Cottrel et John Dietz

Maryland Public Television : Steven Schupak, Jay Parikh, Stuart Kazanow, Frank Batavick et Donna Hunt

Soutien additionnel : Chuck Adams, Ron Cooper, Sam Edwards, Ole Hansen, Patrick Martini, Matthias Messner, Helle Mogenson et Nathan Myhrvold

Équipement : All-Clad, BBQ Guru, Big Green Egg, Bradley Smoker, Camerons Products, Carolina Cookwood, Hasty-Bake, Horizon Smokers, Kalamazoo Outdoor Gourmet, Kai USA, Ltd. (Shun Cutlery), Kamodo Kamados, Kingsford, Landmann, Lodge Manufacturing, Maverick Housewares, Memphis Wood Fire Grills, Nordic Ware, Weber, The Pit Barrel Cooker Co., Polyscience, Royal Oak, Smoke Daddy, Spitjack, ThermoWorks et Yoder Smokers

Fabricants alimentaires : Alaskan Seafood Marketing Institute, The Green Grape Provisions, Heritage Foods USA, Melissa's, Strauss Brands, Tecumseh Farms et Trivento

Finalement, mes remerciements les plus sincères à Nancy Loseke, mon assistante infatigable, à Suzanne Rafer, ma réviseure extraordinaire, et à Barbara, mon épouse fabuleuse qui est la source de tout ce qui m'arrive de bon dans l'existence.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION : COURS INTENSIF EN FUMAGE 1

LES SEPT ÉTAPES MENANT AU NIRVANA DU FUMAGE 3

HORS-D'ŒUVRE 33

BŒUF 61

PORC 87

AGNEAU 123

BURGERS, BOULETTES ET SAUCISSES FUMÉS 135

VOLAILLE 149

POISSON ET FRUITS DE MER 173

LÉGUMES, PLATS D'ACCOMPAGNEMENT
ET PLATS SANS VIANDE 201

DESSERTS 227

COCKTAILS 243

TABLEAUX DE CONVERSION 259

LES DIVERSES CATÉGORIES DE FUMOIRS 261

AUTRES ACCESSOIRES ESSENTIELS 278

PHOTOS ET ILLUSTRATIONS 281

INDEX 283

INTRODUCTION

COURS INTENSIF EN FUMAGE

Il y a bien des endroits dont je pourrais parler dans cette introduction. De Bornholm, au Danemark, par exemple, où, à l'apogée de l'industrie du fumage du hareng dans les années 1930, on trouvait plus de 120 fumoirs actifs, leurs cheminées de briques blanchies à la chaux ponctuant toujours le paysage de cette petite île de la mer Baltique.

Ou encore, des Alpes italiennes où les jambons saumurés sont fumés avec du bois de genévrier durant deux semaines en vue de produire le speck, un prosciutto fumé. Tout comme à Surrey, en Virginie, où la famille Edwards fume le jambon depuis 1926.

Même chose sur l'île Islay, en Écosse, où l'on fait fumer de l'orge sur de la mousse de tourbe pour la préparation du scotch, ou au Mexique, sur les coteaux accidentés d'Oaxaca, où le cœur d'un cactus, l'agave, est fumé dans des fosses dans le but d'obtenir le mezcal, un spiritueux unique.

Plus près de chez nous, il faut compter avec les internationales du barbecue de l'American Royal de Kansas City, où, durant trois jours et trois nuits, des équipes de partout dans le monde – plus de 600 – se réunissent pour des concours de barbecue, projetant des nuages de fumée de bois odorante au-dessus du stade Arrowhead.

Cependant, le meilleur endroit pour en parler pourrait bien être ma propre cour arrière, où, tandis que j'écris ces mots, du saumon, des pétoncles et de la viande de bœuf séché, ou charqui, sans oublier la ricotta, la moutarde et la sauce piquante, sont en train de fumer dans le fumoir en cèdre que j'ai construit avec l'aide de mon voisin Roger Becker.

Fumée : peu de mots creusent autant l'appétit que celui-là. Songez à certains des aliments les plus savoureux au monde : le jambon, le bacon, le pastrami. Ils doivent tous leur saveur et leur personnalité propres à la fumée.

Ce livre porte donc sur le fumage, à chaud pour des aliments comme le hareng et le jambon, à froid pour des aliments tels que la *mozzarella affumicata* et le *lax* scandinave. Aussi, la poitrine de bœuf du Texas, le porc effiloché de la Caroline et les côtes de Kansas City. Ou encore, divers aliments fumés d'un peu partout sur la planète tels que le poulet mariné à la Jamaïcaine et le canard chinois fumé au thé.

Vous vous demandez peut-être en quoi ce livre diffère de tous mes autres livres de cuisine au barbecue. Eh bien, s'il est vrai que j'aborde le fumage dans presque tous, particulièrement tel qu'on le pratique dans le sud-est des États-Unis, celui-ci se concentre exclusivement sur ce procédé, qu'il s'agisse des viandes, du poisson, des fruits de mer, des cocktails, des condiments ou des desserts. Vous apprendrez à fumer les grands classiques, mais aussi des aliments que vous n'auriez jamais pensé à préparer de cette manière, dont le gâteau au fromage, la crème glacée, la mayonnaise, le beurre et les glaçons. Alors à vos fumoirs ! Le *Pro du fumoir*, ce sera vous !

LES SEPT ÉTAPES MENANT AU NIRVANA DU FUMAGE

Le fumage est facile mais pas toujours simple. D'abord parce qu'il existe des centaines de modèles de fumoir qui fonctionnent tous de manière différente. On peut dépenser quelques centaines, ou quelques milliers, de dollars sans être assuré que l'appareil fonctionne bien. Dans ce cas, le prix n'est pas toujours un indice de bonne performance.

Ensuite, il y a le bois : caryer, chêne, pommier ou prosopis, pour ne mentionner que quelques-uns des dizaines de combustibles employés pour le fumage. Chacun a ses partisans, sans compter la question de savoir si on doit employer du bois vert ou séché, sec ou trempé, ou encore des bûches, des copeaux ou des granulés.

Viennent ensuite les viandes, de premier choix ou AAA, biologiques ou du terroir, sans oublier les poissons (sauvage ou d'élevage, entier ou en filets), les légumes, le fromage, les œufs et les desserts.

Puis une fois votre feu prêt – croyez-moi, il y a de nombreux débats portant sur la meilleure manière de le faire –, vous devez choisir votre méthode de fumage : à chaud ou à froid, fumage-rôtissage ou à l'aide d'un fumoir manuel. Vous devrez ensuite décider de la durée du fumage pour chacun des aliments et du moment où ils seront prêts à être consommés. Cela vous semble complexe ? Ça l'est un peu, mais j'ai décomposé le processus en sept étapes simples. Si vous les suivez, vous maîtriserez le fumage en un rien de temps et aurez beaucoup de plaisir et de satisfaction à le faire.

PREMIÈRE ÉTAPE

CHOISIR LE FUMOIR

Comme il en existe des dizaines de catégories et des centaines de modèles, lisez cette section de même que celle intitulée « Les diverses catégories de fumoirs », à la page 261.

Votre expérience, vos objectifs et le nombre de personnes pour qui vous cuisinez habituellement – éléments qui forment ensemble votre personnalité de fumeur – détermineront le type de fumoir qui vous conviendra.

Le débutant : optez pour un fumoir bon marché, simple à utiliser et qui demande peu d'espace, par exemple un barbecue au charbon de bois de type kettle ou un autre barbecue avec couvercle haut, un fumoir à eau, un cuiseur en céramique ou un fumoir rond vertical.

L'amateur de grillades désireux d'explorer le fumage : vous préférez griller les aliments, mais souhaitez aussi savoir comment les fumer. Optez pour un barbecue au charbon de bois de type kettle ou à chargement frontal, un barbecue au bois, un cuiseur en céramique ou un fumoir décalé avec boîte à feu munie d'une grille.

La personne pratique orientée vers les résultats : vous aimez beaucoup les aliments fumés et cuits au barbecue, mais recherchez la fonctionnalité du barbecue au gaz. Le fumoir électrique ou au gaz de même que le barbecue à granulés vous conviendront sûrement.

La personne s'intéressant au processus : vous ne recherchez pas que les résultats, mais vous vous intéressez aussi au processus de fumage lui-même – allumer un feu et l'entretenir, régler les évents, etc. Le fumoir à eau ou décalé devrait vous convenir.

L'accro des aliments fumés : vous adorez les aliments fumés et grillés ; plus ils sont fumés, meilleurs ils sont. Le fumoir décalé ou à eau, ou même un fumoir bricolé à la maison vous conviendraient certainement.

Le maître du barbecue de concours ou commercial : votre télé est réglée sur une chaîne se spécialisant dans le barbecue et vous souhaitez concourir contre d'autres fans du barbecue. Vous cuisinez souvent pour beaucoup de gens. Optez pour un gros fumoir décalé (de préférence sur remorque) ou un fumoir commercial à convoyeur.

Le résident d'un appartement ou d'un condo : vous adorez la saveur des mets fumés, mais habitez dans un appartement, un condo ou dans un quartier densément peuplé où vous ne pouvez faire griller ou fumer des aliments à l'extérieur. Optez pour un fumoir de cuisinière ou manuel.

TYPES DE FUMOIRS

Fumoir à charbon de bois de type kettle

Fumoir à eau

Barbecue au bois

Fumoir maison

Fumoir ou cuiseur en céramique (kamado)

Fumoir vertical rond

Fumoir décalé

Gros fumoir décalé sur remorque

Barbecue-fumoir au charbon de bois à chargement frontal

Fumoir électrique ou au gaz

Barbecue à granulés

Fumoir commercial à convoyeur

Fumoir pour dessus de cuisinière

Fumoir manuel

ANATOMIE D'UN FUMOIR

Les fumoirs varient en taille, du modèle manuel aux énormes appareils montés sur remorque qu'on transporte d'un endroit à l'autre sur le circuit des concours de barbecue du sud-est américain. Ils peuvent être aussi simples qu'un baril en acier inoxydable de 200 litres (45 gallons) ou aussi élaborés qu'un modèle Enviro-Pak à travers lequel on peut faire passer littéralement un camion. Certains fonctionnent au bois ou au charbon de bois, d'autres au propane ou à l'électricité.

En dépit du vaste choix de formes, tailles et configurations, la plupart des fumoirs ont une architecture semblable. Si vous arrivez à comprendre comment leurs diverses parties fonctionnent, vous avez certainement le potentiel de réussir tous vos fumages.

À l'extrémité ou dans le bas du fumoir, se trouve la **boîte à feu**, où l'on brûle le bois ou des produits à base de bois afin de générer de la fumée. À l'autre extrémité, se trouve la **cheminée**, dont le tirage permet d'évacuer la fumée.

Entre les deux, se trouvent la **chambre de fumage** et le **diffuseur de chaleur**. C'est dans la première, qu'on appelle aussi parfois **chambre de combustion**, que les aliments sont fumés et souvent cuits en même temps. Elle est située soit sur le côté de la boîte à feu, soit au-dessus. (Pour le fumoir manuel, on emploie un récipient séparé, par exemple un shaker ou un bol recouvert d'une pellicule plastique, qui servira de chambre de fumage.) À l'une des extrémités de la chambre de fumage, on trouve parfois un petit **tuyau d'évacuation** de la graisse et un petit récipient destiné à la recueillir.

Bien que le feu produise de la chaleur, la plupart des aliments fumés sont cuits à basse température. Le **diffuseur** les protège contre la chaleur directe et élevée du feu. Dans un fumoir à eau, il est constitué d'un **plat** peu profond **rempli de liquide** qui est placé entre le feu et la chambre de fumage. Dans un appareil en céramique, il s'agit d'une **plaque de convection**, placée entre les braises et la grille, et, dans un fumoir rond décalé, d'une **plaque de métal coulissante**, souvent perforée, placée sous la grille.

Bien que petits, les **évents** sont essentiels. L'évent d'arrivée d'air de la boîte à feu régule la quantité d'air qui entre dans le fumoir. L'évent de la cheminée, situé à l'extrémité de la chambre de fumage, régule l'évacuation de l'air chaud et de la fumée. L'évent peut être constitué d'un disque rotatif ou d'un panneau coulissant en métal. Quoi qu'il en soit, il a pour fonction de réguler la circulation de l'air et, par conséquent, la température dans le fumoir. Gardez à l'esprit ces formules simples :

- Plus grande est la circulation de l'air, plus la température est élevée ;
- À l'inverse, moins la circulation de l'air est grande, moins la température est élevée.

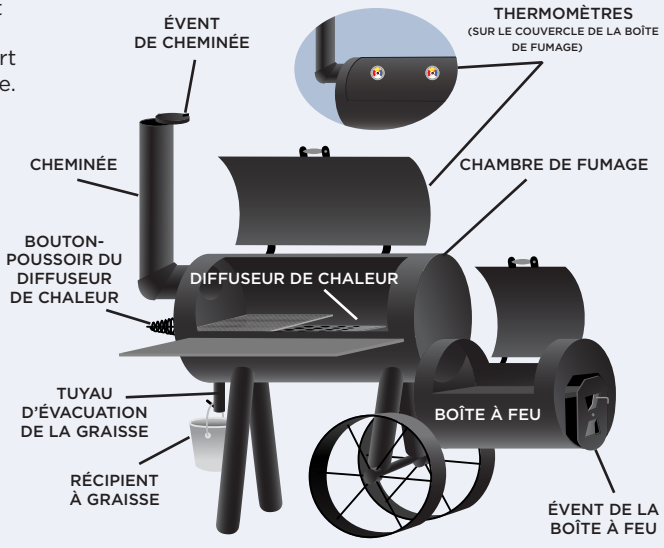
Par conséquent, pour réguler la circulation de l'air et la température, il suffit d'ouvrir ou de fermer plus ou moins les évents.

Les fumoirs électriques (dont les barbecues à granulés) sont munis d'un **élément électrique chauffant** qui brûle le bois et d'un **thermostat** qui régule la température. Les fumoirs à gaz sont aussi munis d'un thermostat. Il suffit de régler la température et le thermostat fera le reste.

Quand vous employez un barbecue à granulés, gardez à l'esprit que :

- Les températures plus basses génèrent plus de fumée ;
- Les températures plus hautes en génèrent moins.

En fait, c'est le cas de la plupart des fumoirs.



DEUXIÈME ÉTAPE

CHOISIR LE COMBUSTIBLE

Le bois est le premier combustible pour le fumage, qu'il s'agisse du caryer qu'on emploie pour fumer des côtes à Kansas City, de l'aulne qui sert pour le saumon en Alaska, ou du bois du piment de la Jamaïque qui sert à préparer l'authentique poulet mariné à la jamaïcaine.

La question de savoir quel bois convient le mieux à telle viande ou à tel poisson a fait couler beaucoup d'encre. Certains se donnent beaucoup de mal pour assortir un bois donné à un aliment donné, par exemple le pommier avec le porc ou le cerisier avec le poulet, de la même manière que les œnophiles déterminent les meilleurs accords vins-aliments.

Je vais donc proférer une hérésie : l'espèce de bois compte moins que la manière dont on le fait brûler. Bien que la couleur et la saveur de la fumée varient légèrement d'une espèce à l'autre, la plupart des bois durs (caryer, chêne, pommier, cerisier et érable) donnent à peu près les mêmes résultats.

Bud Williford, propriétaire du commerce de bois pour cuisson Cookwood de la Caroline, regroupe les bois en deux grandes catégories : les **espèces forestières** et les **espèces fruitières**. Dans la première, on retrouve des arbres à noix comme le caryer, le pacanier et le chêne, de même que des essences sauvages telles que l'érable et l'aulne. La seconde comprend des arbres fruitiers dont le pommier et le cerisier, très populaires, et des espèces moins connues qu'on commence à apprécier tels que le pêcher, le poirier et le mûrier. À cette liste, on peut ajouter des **espèces exotiques** comme le camphrier, dont on se sert en Chine pour le fumage, et le bois du piment de la Jamaïque, qui produit une fumée intensément aromatique responsable en partie de la saveur unique du poulet mariné à la jamaïcaine.

Ces espèces ont toutes en commun d'être décidues, c'est-à-dire de perdre leurs feuilles chaque année et d'avoir un bois dur. Normalement, on n'emploie pas pour le fumage du bois tendre, tel que le pin, l'épinette et les autres conifères, qui produisent une fumée noire à l'aspect de la suie et à saveur âpre et résineuse. Mais il y a des exceptions : ainsi, les Canadiens font griller-fumer le bifteck sur des branches d'épinette verte, tandis que les Français font fumer les moules au-dessus d'aiguilles de pin sec pour la préparation de l'éclade, un plat remarquable. Ailleurs dans le monde, le fumage se fait au thé (en Chine, voir page 168), aux herbes et aux épices, telles que les baies de piment de la Jamaïque et la cannelle (voir Poulet mariné à la jamaïcaine à la page 154). Cependant, le combustible le plus étonnant est le fumier de mouton séché dont on se sert en Islande pour fumer la viande de mouton et de cheval.

QUANTITÉ DE BOIS REQUISE POUR LE FUMAGE

Combien de bois faut-il pour votre fumoir ? Consultez les indications du fabricant. Voici un guide approximatif.

COMBUSTIBLE	FUMOIR	QUANTITÉ
Bûches	Gros fumoir décalé	1 à 3 bûches fendues à l'heure, une fois qu'on a un bon lit de braises
Morceaux de bois (ajoutés aux braises)	Barbecue au charbon de bois, fumoir à eau, cuiseur en céramique, fumoir vertical rond	Environ 2 à 4 morceaux à l'heure
Copeaux de bois	Barbecue au charbon de bois, fumoir à eau, cuiseur en céramique, fumoir vertical rond	2 poignées (1 ½ à 2 tasses) toutes les 30 à 40 minutes
Granulés de bois	Fumoir à granulés	Environ 900 g (2 lb) à l'heure si réglé à feu vif, 450 à 675 g (1 à 1 ½ lb) si réglé à feu moyen, 225 g (½ lb) si réglé sur fumage
Sciure	Fumoir pour dessus de cuisinière, fumoir manuel	1 à 2 c. à soupe pour le premier, 1 c. à café pour le second

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LE CHARBON DE BOIS

Dans les grands concours et chez les fumeurs commerciaux, on ne se sert que de bois. Mais la plupart des gens alimentent leur fumoir avec un mélange de charbon de bois, de morceaux de bois ou de copeaux. Le charbon se présente de deux manières : en **morceaux en vrac** ou en **briquettes**.

On obtient les **morceaux en vrac** en faisant carboniser des bûches dans un séchoir pauvre en oxygène. C'est un combustible pur, sans additif. Le produit varie selon le bois : ainsi le prosopis (*mesquite*) dégage beaucoup de chaleur et émet beaucoup d'étincelles, Par contre, l'érable et le chêne, mes favoris, brûlent proprement et de manière régulière. Si vous achetez du charbon de bois en vrac, optez pour des morceaux aux formes irrégulières et aux bords déchiquetés. Les morceaux aux bords ou aux coins droits pourraient provenir de déchets de bois de charpente ou de parquet, chose qui me déplaît. Le charbon de bois en vrac brûle bien et proprement quand on l'allume, mais sa température de combustion descend plus rapidement que dans le cas des briquettes et il brûle moins longtemps. Cependant, on a la satisfaction de savoir qu'on fait brûler un pur produit du bois et qu'on peut en ajouter directement dans les flammes sans qu'il produise une fumée malodorante.

La **briquette** est un combustible composite composé de résidus de bois, de poussière de charbon, de borax, d'accélérants à base de pétrole et parfois de sable ; le mélange est ensuite façonné en morceaux égaux ayant la forme d'un oreiller. On peut aussi acheter des briquettes « naturelles » qui ne sont composées que de bois ou de coques de noix de coco et de liants à base d'amidon. Les briquettes présentent l'avantage de brûler de manière plus régulière et plus longtemps que le charbon de bois en vrac (ainsi, une cheminée pleine brûlera une heure à 315 °C/600 °F). Par contre, à l'allumage, elles libèrent une fumée âcre. C'est pour cette raison que je conseille de les enflammer d'abord dans une cheminée d'allumage avant de les ajouter aux braises.

REMARQUE : Comme le charbon de bois produit surtout de la chaleur et non de la fumée, il ne permet pas, à lui seul, de fumer les aliments. Cependant, certains fabricants, dont Kingsford, enchâssent de minuscules morceaux de prosopis ou de caryer dans leurs briquettes, ce qui permet de conférer aux grillades une légère saveur de fumée. Mais pour obtenir de la fumée en quantité respectable, il faut ajouter du bois.

Les briquettes (à gauche) sont uniformes. Le charbon de bois en vrac (à droite) présente des formes irrégulières.

PETITE LEÇON SCIENTIFIQUE : QU'EST-CE QUE LA FUMÉE (ET POURQUOI EST-ELLE SI SAVOUREUSE) ?

Avant de nous pencher sur les détails, voyons en quoi consiste la fumée. On la reconnaît quand on la voit et certainement quand on la sent et la goûte. C'est l'âme du barbecue, sans parler de certains aliments et boissons les plus fabuleux au monde, du bacon aux harengs fumés en passant par le scotch.

Mais qu'est-ce au juste que la fumée ? Comment aromatise-t-elle les aliments et pourquoi leur confère-t-elle autant de saveur ?

La fumée est un sous-produit vaporeux résultant de la combustion du bois ou d'autres matières organiques. Elle renferme :

- des solides (sous la forme de suie, laquelle est composée de minuscules particules de carbone) ;
- des liquides (tels que des goudrons et des huiles) ;
- des gaz (lesquels sont responsables de la plupart des saveurs que nous apprécions dans les aliments fumés).

Ces trois catégories de substances contribuent à l'apparence, l'arôme et la saveur des aliments fumés.

La fumée résulte de la combustion du bois, mais sa saveur varie selon l'espèce. Les bois durs (c'est-à-dire les espèces dont les feuilles tombent chaque année, comme le caryer et le pommier) donnent la fumée la plus agréable au goût. On se sert cependant de bien d'autres plantes pour fumer les aliments, par exemple le foin pour le fromage en Italie ou les épis de maïs pour le bacon dans le Midwest.

Le bois brûle en trois étapes :

- dessiccation/déshydratation ;
- pyrolyse (décomposition par la chaleur) ;
- combustion proprement dite.

En d'autres mots, les flammes commencent par sécher le bois, puis le dégradent et, finalement, l'enflamment. Chaque étape du processus produit une catégorie de fumée particulière et libère des saveurs qui lui sont propres.

Dans son livre visionnaire, *Modernist Cuisine*, Nathan Myhrvold, chercheur dans le domaine de l'alimentation, divise le processus du fumage en six étapes, qui sont associées à une température particulière.

- **À 100 °C (212 °F)**, l'eau présente dans le bois bout, libérant de la vapeur et du gaz carbonique. Ce dernier réagit avec le bois carbonisé et produit du monoxyde de carbone et du dioxyde d'azote, composés responsables de la formation de l'anneau de fumée (voir à la page 127) dans la poitrine de bœuf et les autres viandes fumées.
- **À 170 °C (340 °F)**, la pyrolyse débute, libérant de l'acide formique et d'autres composés acides. Ils contribuent à la saveur acidulée de la fumée ainsi qu'à colorer et préserver les aliments.
- **À 200 °C (400 °F)** la saveur de la fumée s'adoucit tandis que la pyrolyse entraîne la production de carbonyles, molécules aromatiques responsables des couleurs jaune, brune et rouge foncé qui semblent si appétissantes dans les aliments fumés. Le formaldéhyde, l'un de ces carbonyles, agit comme antimicrobien et conservateur.
- **À 300 °C (570 °F)**, la fumée acquiert une saveur plus complexe, la pyrolyse entraînant la production de phénols, des composés aromatiques, notamment le créosol (qui libère des arômes de tourbe qu'on associe au scotch), l'isoeugénol (qui confère à la fumée des arômes de clou de girofle et d'autres épices) et de vanilline. Les autres composés intéressants produits à cette étape sont les maltitols, de saveur douce, les lactones, au goût de noisette, et les furanes, à saveur de caramel.
- **À 400 °C (750 °F)**, le bois noircit et la production de fumée est à son apogée. La concentration de phénols atteint un sommet. De plus, des gouttelettes de goudron et d'huile colorent les aliments et leur confèrent de la saveur.
- **À 982 °C (1800 °F)**, le bois s'enflamme et la production de composés aromatiques s'interrompt. Le bois devient un agent de cuisson et non plus de fumage.

FORMES DE BOIS ET COMMENT S'EN SERVIR

FORME	TAILLE	ÉQUIPEMENT IDÉAL	AVANTAGES	À SURVEILLER
Bûche	30 à 45 cm (12 à 18 po)	Gros fumoir décalé (pour branches ou brindilles), fumoir commercial	Produit chaleur et fumée.	Il faut un gros fumoir avec une bonne circulation d'air. Compter au moins 1 heure pour obtenir un bon lit de braises chaudes.
Morceaux	4 à 10 cm (1 ½ à 4 po)	Petit fumoir décalé, fumoir à eau, fumoir en céramique, fumoir vertical rond, fumoir au gaz, barbecue au gaz	Vendus dans les quincailleries et les supermarchés. Portatifs ; se rangent facilement et produisent rapidement de la fumée.	Inutile de les faire tremper avant de les ajouter à un feu au charbon de bois. Pour fumer sur un barbecue au gaz, mettre les morceaux sous la grille ou sur ou entre les déflecteurs de chaleur en métal ou les briquettes de céramique ou les briques (voir à la page 21).
Copeaux	1,2 à 2,5 cm (½ à 1 po) de côté, 6 mm (¼ po) d'épaisseur	Petit fumoir décalé, fumoir à eau, fumoir en céramique, fumoir vertical rond, fumoir au gaz, barbecue au gaz	Vendus dans les quincailleries et les supermarchés. Portatifs ; se rangent facilement et produisent rapidement de la fumée.	Les faire tremper 30 minutes dans l'eau puis les égoutter, ce qui ralentira le processus de combustion.
Sciure	Bois sous la forme de poudre	Fumoir électrique, fumoir pour cuisinière, fumoir manuel	Chauffée, la sciure commence à fumer presque instantanément.	Ne pas faire tremper.
Pastilles	Petits disques faits de sciure et obtenus par compression	Fumoir électrique	Pratiques, faciles d'emploi et produisant rapidement de la fumée.	Ne pas faire tremper (se désagrègent au contact de l'eau).
Granulés	Petits cylindres faits de sciure et obtenus par compression	Fumoir à granulés, boîte à fumer à mettre sous la grille, tube à fumer	Pratiques, faciles d'emploi et produisant rapidement de la fumée.	Ne pas faire tremper (se désagrègent au contact de l'eau).

ESPÈCES DE BOIS EMPLOYÉES POUR LE FUMAGE

*Les astérisques indiquent qu'il s'agit d'une espèce polyvalente permettant de fumer un large éventail d'aliments. Ne manquez pas de les essayer toutes.

ESPÈCE	SAVEUR DE LA FUMÉE	PAYS OU RÉGION	ALIMENTS
ESPÈCES FORESTIÈRES			
Aulne	Pleine saveur	Nord-Ouest Pacifique, Alaska	Saumon et fruits de mer
Hêtre	Pleine saveur	Scandinavie, Allemagne	Porc et volaille
Caryer (aussi appelé hickory)*	Pleine saveur	Sud des États-Unis et Midwest	Viande, poisson, fruits de mer et légumes
Genévrier	Aromatique	Europe	Hareng, saumon et autres poissons ; speck
Érable	Douce	Nouvelle-Angleterre, Québec	Volaille et porc
Prosopis	Forte	Texas, Sud-Ouest américain	Bœuf
Chêne*	Pleine saveur	Californie, Texas, Europe, Amérique du Sud	Viande, poisson, fruits de mer et légumes
Pacanier	Pleine saveur	Sud des États-Unis	Porc et volaille
Noyer	Pleine saveur	Californie, Est des États-Unis	Porc et autres viandes
ESPÈCES FRUITIÈRES			
Pommier*	Pleine saveur	États-Unis	Viande (particulièrement bacon), poisson, fruits de mer et légumes
Abricotier	Pleine saveur	Californie	Volaille et porc
Cerisier*	Pleine saveur	Nord-Ouest Pacifique, Nord du Midwest	Viande, poisson, fruits de mer et légumes
Oranger	Douce, voire peu perceptible	Floride, Californie	Volaille et porc
Mûrier	Douce	Sud des États-Unis	Volaille et porc
Pêcher	Pleine saveur	Sud des États-Unis	Volaille et porc
Poirier	Douce	Californie, Nouvelle-Angleterre	Volaille et porc
Prunier	Pleine saveur	Californie	Volaille et porc

ESPÈCES EXOTIQUES			
Conocarpe	Pleine saveur	Keys de la Floride	Poisson et fruits de mer
Camphrier	Intense, aromatique	Chine	Volaille et porc
Goyavier	Pleine saveur	Philippines	Volaille et porc
Olivier	Douce, légèrement citronnée	Californie, bassin méditerranéen	Porc, veau, volaille, poisson, fruits de mer et légumes
Palochina	Pleine saveur, pin	Philippines	La populaire chaîne de restaurants Bacolod Chicken Inasal l'emploie pour fumer le porc
Bois du piment de la Jamaïque	Intense, aromatique	Jamaïque	Porc et poulet marinés à la jamaïcaine
Tangatanga	Intense, aromatique	Guam	Bœuf, porc et poulet
Copeaux de baril de whisky	Douce et sucrée	Kentucky, Tennessee	Viande, poisson, fruits de mer et légumes
COMBUSTIBLES EXOTIQUES (NON LIGNEUX)			
Piment de la Jamaïque	Aromatique, épicée	Jamaïque	Porc et poulet marinés à la jamaïcaine
Bâtons de cannelle	Aromatique, épicée	Jamaïque, Chine	Porc et volaille
Foin	Pleine saveur, herbeuse	Italie, États-Unis	Fromage, volaille, burgers
Aiguilles de pin ou d'épinette	Aromatique	France, Canada	Moules
Riz	Âcre	Chine	Canard
Romarin et autres herbes	Aromatique, herbeuse	Californie, bassin méditerranéen	Viande, poisson, fruits de mer et légumes
Résidus de canne à sucre	Aromatique	Antilles françaises	Poulet
Thé	Âcre	Chine	Canard

CONTROVERSES ET CONSIDÉRATIONS À PROPOS DU BOIS

Peu de techniques de cuisson suscitent autant de débats que le fumage. D'abord à propos du bois : vert ou séché, avec ou sans l'écorce, trempé ou pas, etc. Voici mes préférences personnelles de même que quelques considérations supplémentaires concernant le fumage au bois.

Vert ou séché ? Un arbre récemment abattu contient environ 60 % d'eau. Séché à l'air libre (ma préférence) ou dans un four, il n'en contient plus que 15 à 20 %. Le bois vert s'enflamme difficilement et libère une fumée dense et âcre quand il couve. Bref, pour le fumage, il vaut mieux employer du bois sec.

Avec ou sans l'écorce ? L'écorce produit une fumée épaisse, souvent amère, particulièrement celle des arbres verts. C'est aussi dans l'écorce que se réfugient les insectes. Cependant, les maîtres fumeurs d'Amérique du Nord et d'Europe emploient essentiellement du bois fendu dont une face est toujours recouverte d'écorce. Cela ne semble pas causer de problème. Veillez simplement à ce qu'il n'y en ait pas trop.

Bûches entières ou fendues ? La réponse est simple : fendues. Elles s'enflamment plus rapidement et brûlent plus facilement.

Trempés ou pas les morceaux ou copeaux de bois ?
Ceux qui sont pour disent que le trempage des copeaux ou des morceaux de bois a pour effet de ralentir la combustion et, par conséquent, de produire de la fumée de manière plus régulière et plus lente. On a également démontré que les copeaux trempés libèrent plus de dioxyde d'azote, ce qui pourrait contribuer à produire un anneau de fumée plus prononcé dans la viande cuite. Ceux qui sont contre affirment que le trempage ne fait que retarder la pyrolyse (décomposition par la chaleur) et la libération consécutive de la saveur de fumée. Pour une combustion lente et stable, faites tremper les copeaux 30 minutes avant le fumage, en les couvrant bien d'eau, puis égouttez-les avant de les jeter dans le feu. Inutile toutefois de vous inquiéter si vous ne l'avez pas fait : vous pouvez jeter les copeaux secs directement sur les braises. Sachez toutefois qu'il vous en faudra plus. Faites tremper, ou pas, les morceaux de bois ; au final, la saveur sera la même. Pour ma part, je ne le fais pas.

Je commence tout juste à fumer mes aliments. Y a-t-il une espèce de bois que je devrais employer ou, au contraire, éviter ?
Si j'étais vous, je m'en tiendrais aux essences habituelles et à ce qu'on trouve dans votre région :

- aulne (Nord-Ouest Pacifique)
- caryer ou pacanier (Sud)
- chêne (Texas et Europe)
- pommier (Midwest et Nord-Ouest Pacifique)
- cerisier (Michigan et Nord-Ouest Pacifique)
- érable (Nouvelle-Angleterre, Québec)
- prosopis (Texas et Sud-Ouest – employer avec parcimonie et surtout pour le bœuf)

Conseillez-vous de mélanger ou de varier les essences ? Si vous débutez, tenez-vous-en à une seule essence afin de vous familiariser avec la couleur et la saveur qu'elle procure. Une fois la chose comprise, vous pourrez expérimenter.

Combien de temps doit-on fumer durant la cuisson ?
Certains brûlent du bois tout au long du fumage. D'autres affirment que la viande perd graduellement sa capacité à absorber la fumée, particulièrement durant la deuxième moitié de la cuisson. De nombreuses viandes, par exemple la poitrine de bœuf ou le pastrami, doivent être enveloppées durant les dernières heures de la cuisson. Continuez à fumer jusqu'à ce que vous enveloppiez la viande. À ce point, vous n'avez plus à ajouter de bois (à moins que votre fumoir ne fonctionne au bois). Laissez la chaleur du charbon de bois terminer la cuisson.

Combien de bois devrais-je ajouter dans le feu et quand devrais-je le faire ? Le fumage rappelle la fable de la tortue et du lièvre. Lenteur et régularité permettent de gagner la course. Il est préférable d'ajouter un peu de bois toutes les heures plutôt que d'en mettre beaucoup en une seule fois. À la page 6, vous trouverez des indications sur la quantité approximative de bois à ajouter pour chacun des fumoirs.

RÉFLEXIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR LE BOIS

- Gardez les bûches à l'extérieur, en les éloignant du sol, dans un endroit frais, sec, couvert et bien aéré. Le bois humide peut moisir tandis que le bois mouillé finit par pourrir.
- N'employez pas de bois moisi ou malodorant pour le fumage. Je vis à Miami, où le bois, et même un sac de copeaux de bois, qu'on laisse dehors durant la saison des pluies prend une odeur de moisi. On pourrait penser que cette odeur disparaît en brûlant, mais ce n'est pas le cas.
- Le cas échéant, égouttez les restes de copeaux détrempés dans un égouttoir et laissez-les sécher entièrement au soleil avant de les réemployer. Le trempage prolongé affecte la qualité de la fumée.

TROISIÈME ÉTAPE
RÉUNIR OUTILS ET USTENSILES

Au besoin, on peut se contenter d'un barbecue rond de type kettle et d'une paire de pinces pour fumer des aliments, mais les choses seront beaucoup faciles si vous employez les bons outils. Je les ai regroupés par tâche.

OUTILS PERMETTANT DE MANIPULER LE BOIS, LE CHARBON DE BOIS ET LES CENDRES CHAUDES

Poubelles en métal avec couvercles hermétiques : pour garder le charbon de bois, les morceaux de bois et les granulés. Aussi, pour enlever les braises froides et les cendres. Ayez-en quelques petites.

Grille pour le bois : pour éloigner les bûches du sol de sorte qu'elles ne pourrissent pas et n'attirent pas les insectes. Aussi, une bâche pour les garder au sec quand le temps n'est pas clément.

Hache, merlin ou hachette : pour fendre les bûches.

Gants de travail en cuir : pour manipuler les bûches sans risquer les échardes.

Pelle ou pelle à main en métal : pour déplacer les braises chaudes et nettoyer les cendres.

Aspirateur d'atelier : outil encore plus efficace pour enlever les cendres. Veillez simplement à ce qu'elles soient bien refroidies avant de le faire.

OUTILS POUR DÉMARRER LE FEU

Allumettes de foyer : allumettes à longue tige pour la boîte à feu.

Allumette ou briquet au butane : allume la flamme d'un clic de bouton.

Allume-feu en paraffine : petit cube ou bloc de paraffine ou d'un autre matériel inflammable servant à allumer un feu.

Gel allume-feu tiré de la canne à sucre : apparenté au liquide à briquet, mais d'origine végétale.

Cheminée d'allumage : la manière la plus efficace d'enflammer le charbon de bois. Voir les instructions d'allumage à la page 27.

Allume-feu électrique : baguette électrique avec un élément chauffant en boucle. Souvent employé pour allumer le barbecue en céramique. Nécessite une prise de courant.

Allume-feu (Looftlighter) : appareil suédois qui dirige un jet d'air ultrachaud sur le charbon de bois ou le bois.

Chalumeau : le meilleur instrument pour allumer un feu de bois ou de charbon de bois. Employez un modèle d'établi pour les petites quantités de charbon de bois ou optez pour la lampe de couvreur, qui est munie d'une longue tige qu'on branche directement sur un cylindre de propane (un cylindre et non une bonbonne). Projette un jet de chaleur d'au moins 50 000 BTU vers le bois ou le charbon de bois.

OUTILS ET INSTRUMENTS AUTOUR DU FUMOIR

Gants de suède isothermes, de soudeur ou pour foyer : optez pour des gants longs qui protégeront vos avant-bras.

Râteau à cendres ou de jardin : pour ratisser les braises chaudes.

Lève-grille : permet de soulever une grille chaude pour ajouter du bois ou du charbon de bois au feu.

GÉNÉRATEURS DE FUMÉE ET BOÎTES À FUMER POUR BARBECUE

Ces appareils permettent d'ajouter une plus grande quantité de fumée dans les fumoirs et les barbecues. Vous trouverez les marques conseillées à la section Autres accessoires essentiels, aux pages 278 et suivantes.

Générateur de fumée pour charbon de bois : comprend une boîte cylindrique en métal avec chambre de combustion pour retenir les copeaux de bois fumants et un ventilateur électrique pour projeter la fumée.

Générateur de fumée électrique : muni d'une trémie retenant la sciure, les disques, les granulés ou les copeaux de bois ainsi que d'un élément électrique les chauffant lentement afin de produire de la fumée.

Boîte-fumoir pour barbecue au charbon de bois : cette boîte permet de transformer un barbecue de type kettle en fumoir ; on y dépose les braises et y ménage une chambre de fumage séparée pour les aliments. Optez pour un modèle avec plat à eau intégré afin d'ajouter de la vapeur d'eau durant le fumage.

Remarque : pour les tubes, sachets et plateaux à fumer, voir aux pages 21 et 22.

THERMOMÈTRES

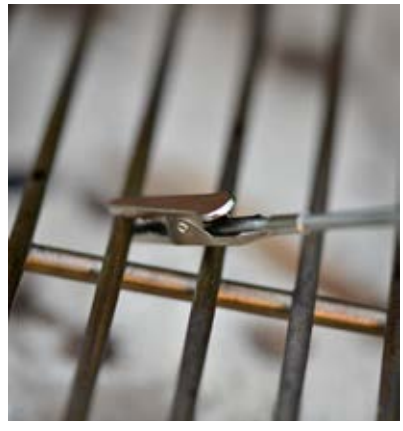
Thermomètre à lecture instantanée : essentiel pour vérifier le degré de cuisson des aliments fumés. Enfoncez la sonde profondément dans la viande ou le poisson (en l'éloignant des os) et laissez-la environ 30 secondes.

Thermomètre numérique à distance : la sonde est piquée dans la viande ou le poisson et la température s'affiche sur un écran avec ou sans fil à l'extérieur du fumoir. Certains modèles transmettent la température sur le téléphone intelligent ; vérifiez-en la portée avant l'achat. Les modèles plus évolués sont munis de plusieurs sondes pour autant d'aliments mis à fumer de même que pour vérifier la température interne du fumoir.

APPAREILS DE RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE ET DU TIRAGE

La cuisson lente, régulière et à basse température constitue la clé de la réussite du fumage. D'où l'utilité de l'appareil de régulation du tirage, qui relie un capteur thermocouple installé dans la chambre de cuisson à un minuscule ventilateur électrique monté sur l'évent du bas afin de réguler l'arrivée d'air et, par conséquent, la chaleur.

1. Fixez la prise femelle du ventilateur de l'appareil sur l'évent du bas d'un barbecue en céramique ou d'un fumoir ou barbecue au charbon de bois.



2. Fixez le capteur thermocouple à une grille dans le fumoir.

3. Réglez l'appareil à la température désirée ; le ventilateur régulera la circulation de l'air et la température.

PLATEAUX ET RÉCIPIENTS POUR ASSAISONNER, SALER ET SÉCHER LA VIANDE, LE POISSON ET LES FRUITS DE MER

- Grandes plaques de cuisson à rebord
- Grands bols à mélanger en acier inoxydable ou en verre
- Grands récipients durables de qualité alimentaire pour saumurer ou macérer les aliments
- Sacs réutilisables en plastique résistant de diverses tailles
- Grilles, de préférence avec pied
- Toiles de cuisson en silicone antiadhésif pour le fumage ou la cuisson indirecte des petits aliments délicats qui risquent d'adhérer à la grille ou de tomber entre les barres. Elles sont également utiles pour envelopper les aliments gras (page 143) et le pain de viande.

OUTILS SERVANT À REHAUSSER LA SAVEUR DES ALIMENTS

Injecteurs : grosses aiguilles hypodermiques permettant d'injecter des liquides ou pâtes aromatiques dans les gros morceaux de viande. Pour en savoir plus, reportez-vous à la page 164.

Boîte à mariner sous vide : on peut employer certains appareils maison à emballer sous vide, tels que le FoodSaver, pour réduire le temps que la viande passe dans la marinade. Déposez l'aliment et la marinade choisie dans la cartouche en polycarbonate, puis activez le système pour éliminer l'air. Cela peut ramener la durée du processus à aussi peu que 12 minutes. Vous pouvez aussi employer un système avec tuyère manuelle dans le haut pour éliminer l'air du récipient.

Culbuteur sous vide : autre dispositif permettant de faire mariner plus rapidement les viandes. Celles-ci sont agitées dans un cylindre rotatif scellé sous vide, ce qui a pour effet de séparer et d'écorcher les fibres et, en conséquence, de les attendrir et d'accélérer l'absorption de la saumure ou de la marinade. La plupart des jambons vendus dans les supermarchés sont traités ainsi.

OUTILS SERVANT À REHAUSSER LA SAVEUR DES ALIMENTS DURANT LE FUMAGE

Pinceaux à arroser : procurez-vous un assortiment de pinceaux en silicone (ils vont au lave-vaisselle) ou en soies naturelles (en quincaillerie, à bon marché, qu'on peut jeter après usage). Certains sont vendus avec une saucière.

Lavettes pour barbecue : ressemblent à des lavettes miniatures pour plancher ; souvent offertes avec des seaux doublés de plastique. Optez pour une lavette à tête détachable qui va au lave-vaisselle. Pour cuire pour un grand groupe, optez pour une lavette à plancher de pleine grandeur (neuve et n'ayant jamais servi, naturellement).

Flacon pulvérisateur ou pulvérisateur à barbecue : indispensable pour pulvériser cidre de pomme, vin et autres liquides aromatiques sur les aliments en cours de fumage.

OUTILS POUR FUMOIR ET BARBECUE

Brosse : pour nettoyer la grille du barbecue ou celles du fumoir. De préférence à long manche et en fil torsadé rigide qui ne risque pas de perdre ses poils à l'usage.

Pince : de préférence à long manche et à ressort avec mécanisme de verrouillage.

Spatule : à large tête de métal et bord avant biseauté. Les très grandes têtes (15 à 20 cm/6 à 8 po) sont utiles pour le poisson.

Humidificateur pour barbecue : boîte en métal avec couvercle perforé qui reçoit de l'eau, du vin ou d'autres liquides. Déposez-la sur la grille du barbecue directement au-dessus des flammes. La vapeur qui s'en échappe crée un milieu humide lors du fumage.

Support à côtes levées : tient les côtes en position verticale de sorte qu'on peut cuire 4 carrés de côtes levées ou de petites côtes levées de dos dans un petit appareil, par exemple un fumoir à eau ou un barbecue de type kettle.

Rôtissoire verticale pour poulet : retient la volaille et l'empêche de basculer. Remplissez le récipient en acide inoxydable de vin, jus de fruit ou bière.

DIVERS

Gants en caoutchouc ou en plastique jetables : gardent les mains propres et préviennent la contamination de la viande lors de sa manipulation.

Gants isothermes : indispensables pour manipuler un cochon entier ou effilocher une épaule. Certains pros du barbecue apprécient la souplesse que procurent les gants de coton – qui les préservent de la chaleur – recouverts de gants de caoutchouc ou de plastique – qui les protègent de la graisse.

Griffes à effilocher la viande : je recommande les marques Bear Paws et Best of Barbecue.

Papier de boucherie : indispensable pour envelopper la poitrine de bœuf. Veillez à ce qu'il soit nu, c'est-à-dire exempt de doublure en plastique.

Journal de bord : dans lequel vous noterez les détails de vos séances de fumage (voir ci-dessous). C'est uniquement en notant ce qui fonctionne et ne fonctionne pas que vous maîtriserez l'art du fumage. Renseignements à y inscrire :

- date
- température (ambiante)
- viande ou autre aliment fumé (variété, poids, etc.)
- saumure, salage ou autre assaisonnement
- bois (essence et quantité)
- température dans le fumoir
- température interne de la viande
- degré d'appréciation

QUATRIÈME ÉTAPE
ASSAISONNEMENT DES ALIMENTS

La saveur de la fumée de bois est si intense qu'elle suffit parfois à assaisonner certains aliments, par exemple le Bifteck de coquille d'aloyau fumé au bois de cerisier de la page 83.

Cependant, la plupart du temps, on conjugue le fumage avec d'autres techniques, telles que la salaison ou le saumurage, dans le but de rehausser la saveur des aliments et d'en prévenir la dégradation. Le plat cuit au barbecue classique présente souvent diverses couches de saveur ; ça peut commencer par une sauce injectée ou une marinade sèche, puis une sauce enduite, ensuite une sauce barbecue laquée, en plus de la fumée.

L'assaisonnement des aliments fumés peut se faire avant, durant ou après le fumage.

ASSAISONNEMENT DES ALIMENTS CRUS

Les techniques d'assaisonnement avant le fumage comprennent le salage, le traitement au sel nitrité, le saumurage, la marinade sèche, la marinade liquide et l'injection.

Salage : il y a longtemps, vraisemblablement à l'âge de pierre, nos aïeux ont appris que le salage des aliments avant leur fumage avait non seulement pour effet de retarder leur dégradation, du fait que cela les déshydratait et empêchait le développement de bactéries néfastes, mais aussi de leur conférer de la saveur. On emploie cette technique pour préparer le Saumon fumé à la mode de la Nouvelle-Écosse ou de la Scandinavie (page 183). Il s'agit de saupoudrer les aliments de sel ou de les placer entre deux couches de sel ; selon leur taille, le processus durera quelques heures (pour les petits filets de poisson) ou quelques semaines (pour les gros jambons). Généralement, on les dessale avant le fumage.

Traitement au sel nitrité : il y a presque aussi longtemps, on avait observé que les sels de certaines sources souterraines permettaient de prolonger la conservation des aliments et d'en améliorer la saveur, leur conférant une couleur rose appétissante et une saveur umami. Ces sels renfermaient des traces de préservateurs d'origine naturelle, soit le nitrate et le nitrite de sodium. Bien qu'une seule molécule d'oxygène les distingue, le nitrate de sodium ($NaNO_3$) est employé pour le traitement à long terme d'aliments qui seront servis crus (comme les saucissons secs et certains jambons de campagne), tandis que le nitrite de sodium ($NaNO_2$) sert pour les aliments qui seront cuits. Dans les recettes des plats de ce livre, on n'emploie que du nitrite de sodium, qui agit beaucoup plus rapidement que le nitrate. Outre le nitrite, la préparation comprend du sel et, de manière facultative, du sucre, du poivre et d'autres épices. C'est à ce procédé qu'on doit certains des meilleurs bacons, jambons et saucisses fumés, par exemple le bacon du Tennessee et le jambon de la Virginie. Parfois, on ajoute de l'eau ou d'autres liquides aux ingrédients secs pour en faire un traitement liquide.

Saumurage : en ajoutant suffisamment d'eau ou d'un autre liquide à du sel ou un mélange de sel et d'autres ingrédients, on

obtient de la saumure. Cette solution salée présente l'avantage de pénétrer plus en profondeur la viande que les préparations sèches. Elle contribue aussi à préserver, durant le fumage, le moelleux des viandes naturellement sèches, par exemple la dinde et les côtelettes de porc. Le jambon cuit, le bacon de dos et la dinde fumée sont des aliments couramment saumurés.

Marinade sèche asiatique 5-4-3-2-1 (cassonade, sel, poivre, cinq-épices, oignon en poudre, page 100).

Marinade sèche : contribution américaine unique à l'univers des aliments fumés, la marinade sèche consiste en un mélange d'épices et d'autres assaisonnements dont on enrobe les viandes en frottant celles-ci pour le faire pénétrer, avant le fumage. La plupart des mélanges comprennent du sel, du paprika, de la cassonade et des épices qui varient selon les régions. Ainsi, au Texas, on ajoutera du cumin et de l'assaisonnement au chili et, en Caroline du Sud, de la moutarde sèche et des flocons de piment rouge. La marinade sèche diffère du traitement au sel nitrité du fait qu'elle ne contient pas de nitrite de sodium. Ajoutez de la moutarde ou un peu d'eau ou de vinaigre et vous obtiendrez une marinade liquide. On enrobe les aliments de marinade sèche juste avant de les mettre à fumer ou encore le jour ou le soir précédent, histoire de les traiter et de les assaisonner tout à la fois. La marinade sèche contribue à définir certains des meilleurs plats barbecues américains, des côtes levées à la mode de Memphis à la poitrine de bœuf du Texas.

Marinade liquide : il s'agit d'un assaisonnement liquide savoureux comprenant souvent de l'huile (d'olive ou de sésame, par exemple), un acide (vinaigre ou jus d'agrume), des condiments (sauce soya ou Worcestershire) et des aromates (oignon ou ail). Si l'essence de la saumure est la saveur salée, celle de la marinade est la saveur aromatique. Parmi les aliments marinés fumés réputés, citons le Poulet mariné à la jamaïcaine (voir à la page 154) et le Porc laqué fumé (voir à la page 107).

Injection : mélange de bouillon, de beurre fondu et d'autres liquides savoureux qui est injecté dans la viande à l'aide d'une grosse seringue. Les équipes qui participent aux concours de barbecue injectent souvent des porcs entiers et des épaules de porc afin de leur conférer saveur et moelleux.

Faites remonter le piston afin de charger l'injecteur de beurre fondu, de bouillon ou d'autres assaisonnements liquides.

ASSAISONNEMENT EN COURS DE CUISSON DANS LE FUMOIR

On peut aussi ajouter de la saveur aux aliments durant leur fumage et leur cuisson. Sauce « vadrouille », pulvérisation, sauce pour arroser, glace et sauce barbecue sont destinées à cet usage.

Sauce « vadrouille » : sauce aromatique dont on enduit la viande à l'aide d'une lavette pour barbecue ou d'un pinceau dans le but de lui conférer saveur et moelleux. Contrairement à la sauce barbecue, elle n'est pas particulièrement sucrée (la longue cuisson ferait brûler le sucre).

Pulvérisation : une autre manière d'ajouter de la saveur tout en contribuant au moelleux consiste à pulvériser la viande de cidre de pomme ou de vin durant le fumage. Employez un pulvérisateur pour barbecue ou un flacon pulvérisateur de qualité alimentaire.

Sauce pour arroser : elle est généralement composée d'un corps gras, par exemple du beurre fondu ou de la graisse de cuisson, et est plutôt salée que sucrée. Enduisez-en les aliments à l'aide d'un pinceau en silicone ou en soies naturelles.

Glace : semblable à la sauce pour arroser, elle est sucrée et épaissie avec du sucre, du miel, de la confiture ou un autre édulcorant. Elle donne de l'éclat à la viande. Appliquez-la à la fin du fumage afin d'éviter que le sucre brûle.

Sauce barbecue : une des meilleures manières de terminer la cuisson des côtes consiste à les enduire de sauce barbecue et à les faire griller à la chaleur directe. Comme pour tous les condiments sucrés, n'enduisez les aliments de sauce que vers la fin du fumage de sorte que le sucre caramélise mais ne brûle bas.

IMPORTANCE DE LA QUALITÉ DES INGRÉDIENTS

Le barbecue est né du besoin, du moins en partie, de réussir la cuisson des morceaux de viande bon marché. Cependant, dans ce cas, bon marché ne signifie pas médiocre. Une des grandes révolutions culinaires récentes dans l'univers du barbecue américain est l'essor de la viande provenant d'animaux de boucherie élevés en régie biologique et nourris à l'herbe et de porc de races anciennes, ainsi que des poissons et fruits de mer sauvages, des légumes et fruits biologiques offerts dans les restaurants se rattachant à la nouvelle école de la cuisine au barbecue.

Comme je me plais à le dire, ce que les animaux dont vous vous nourrissez consomment eux-mêmes et la manière dont ils sont élevés comptent autant que vos techniques de fumage. Au fil des ans, j'ai très certainement changé ma manière de consommer et je vous enjoins à faire de même.

- Bœuf : optez pour de la viande biologique, exempte de résidus d'hormones et d'antibiotiques, et provenant d'animaux nourris à l'herbe. Comme elle est plus maigre que celle qui provient d'animaux nourris au grain, vous devrez employer plus de gras lors de la préparation.
- Porc : optez pour la viande d'une race ancienne telle que Berkshire, Duroc, Mangalitsa ou Red Wattle. Ces races ont été sélectionnées pour la saveur de leur chair et non pour la rapidité de leur croissance.
- Poulet : optez pour des volailles provenant de petites fermes ou d'élevages biologiques. Renoncez à tout ce qui est élevage industriel.
- Poissons et fruits de mer : autant que possible, optez pour les produits sauvages. La différence de qualité entre le saumon du Nord-Ouest Pacifique et le saumon d'élevage est énorme.
- Fruits, légumes et œufs : optez pour le bio. La marinade sèche et la fumée confèrent amplement de saveur. Inutile d'en rajouter avec les pesticides.

Autres éléments à considérer lors de l'achat :

- Si possible, faites vos courses au marché public. Les aliments produits dans la région sont plus frais et ont meilleur goût que les importés, d'autant plus qu'ils sont saisonniers. De plus, vous encouragez ainsi les fermiers de votre région et l'économie locale. Autre possibilité : optez pour un panier bio chez un producteur pratiquant l'ASC (agriculture soutenue par la communauté). Vous disposerez ainsi d'aliments produits localement, souvent en régie biologique. (Voir http://www.equiterre.org/categorie/projets/manger/reseau-des-fermiers-de-famille pour trouver un producteur bio dans votre région ou tapez Paniers ASC Québec pour avoir le nom de ceux qui ne sont pas inscrits au réseau Équiterre.)
- Optez pour de la viande certifiée « sans cruauté », c'est-à-dire provenant d'animaux élevés dans les meilleures conditions possibles suivant des critères établis par les organismes de certification.
- Ignorez le mot « naturel » qui figure sur certaines étiquettes. Ce mot relève strictement du marketing et n'a aucun fondement légal.

ASSAISONNEMENT À LA FIN DU FUMAGE

La saveur finale des aliments fumés vient des condiments avec lesquels on la sert. Ainsi, la saveur piquante de la moutarde se marie bien avec celle des viandes fumées, de même que les sauces au raifort ou barbecue.

Sauce barbecue : ajoutez les sauces barbecues peu épaisses, telle la Sauce au vinaigre de la Caroline de la page 91, directement à la viande hachée ou effilochée, en mélangeant bien. Quant aux sauces épaisses, telle la Sauce barbecue de Beijing de la page 101, enduisez-en les viandes juste avant de les faire griller à la chaleur directe ou servez-les à part dans un bol.

Sauce à l'aneth et sauce tartare : les sauces à l'aneth ou à la moutarde à base de mayonnaise, telles celles qui sont servies avec les Crevettes fumées de la page 180, constituent des accompagnements classiques du poisson et des fruits de mer fumés. Pour une saveur encore plus fabuleuse, optez pour la mayonnaise fumée (page 204).

Condiments : porc et jambon fumés exigent de la moutarde, ce à quoi répond le Caviar de graines de moutarde de la page 106. Quant au bœuf fumé, il réclame du raifort. Servez le ketchup fumé (page 204) avec les Burgers fumés au foin de la page 136. Et pour servir le Triangle de bas de surlonge fumé (page 81), tournez-vous vers la

Salsa de tomate et de maïs fumés (page 39).

ASSEMBLAGE

Les aliments fumés nécessitent souvent diverses opérations destinées à les assaisonner. Ainsi, pour faire du pastrami, on commence par faire saumurer du pastrami (navelle) ou de la poitrine de bœuf, puis on l'enrobe d'une croûte de grains de poivre et de graines de coriandre avant de la faire fumer. Pour fumer un cochon entier (page 92), vous pourriez d'abord injecter dans sa chair une sauce (page 164), puis l'enrober d'une marinade sèche, ensuite l'arroser de sauce en cours de cuisson, puis de beurre fondu et, enfin, l'effilocher et le mélanger avec une sauce barbecue à base de vinaigre.

CINQUIÈME ÉTAPE
CHOISIR LA MÉTHODE DE FUMAGE

Si le fumage existe dans la plupart des grandes cultures culinaires de la planète, les techniques, elles, varient grandement d'une région à l'autre et d'un plat à l'autre. Il faut considérer ce processus comme un continuum de diverses méthodes, dont le fumage à froid, le fumage à chaud et le fumage-rôtissage. Quoi qu'en disent certains, LA bonne méthode n'existe pas. Voici les principales méthodes et leurs usages.

Fumage à froid : les aliments sont fumés à basse température de manière à acquérir une saveur de fumée sans cuire pour autant. Il se pratique à moins de 40 °C (100 °F), habituellement de 20 à 30 °C (70 à 85 °F). C'est la méthode classique pour fumer le saumon scandinave et écossais, de même que le speck italien et d'autres jambons fumés. Pour en savoir plus sur le fumage à froid, reportez-vous à la page 22.

Épaule de porc (page 88).

Fumage à chaud : la température lors du fumage est suffisamment élevée pour cuire les aliments, qui sont nombreux à être ainsi traités, dont le Saumon à la façon des kippers (page 187), la Poitrine de bœuf smashée (page 66) et le Canard fumé au thé (page 168). Il se pratique à diverses températures, selon l'aliment et le plat préparé. Il se divise en :

- **Fumage tiède :** fumés à une température de 75 °C (165 °F), les aliments sont à peine cuits. On y a recours pour le bacon (histoire d'éviter que la chaleur ne fasse fondre le gras) et le bœuf séché (pour sécher la viande sans trop la cuire).
- **Fumage classique :** les aliments sont fumés à des températures oscillant entre 105 et 135 °C (225 et 275 °F). On fume ainsi le pastrami, le jambon cuit, le saumon à la façon des kippers et d'autres poissons.
- **Fumage au barbecue :** les aliments sont fumés à des températures oscillant entre 105 et 150 °C (225 et 300 °F). La poitrine de bœuf du Texas, les côtes de Kansas City et le porc effiloché de la Caroline du Nord en sont de bons exemples.
- **Fumage-rôtissage :** c'est le terme que j'emploie pour désigner le fumage à haute température, c'est-à-dire qui oscille entre 180 et 200 °C (350 et 400 °F). Méthode fabuleuse pour le poulet et les autres volailles quand on recherche une peau bien croustillante. (Le fumage à plus basse température donne une chair moelleuse mais une peau caoutchouteuse.) Bonne méthode aussi pour fumer les légumes de sorte qu'ils soient croustillants, par exemple les pommes de terre rissolées de la page 212.

TECHNIQUES SPÉCIALES

En plus des méthodes universelles décrites ci-dessus, vous devriez connaître quelques techniques spéciales.

Fumage-braisage : les aliments sont fumés à découvert et à faible ébullition dans un liquide. C'est une bonne méthode pour les morceaux coriaces tels que le pied de porc et le jarret d'agneau (page 128).

Fumage sur rôtissoire : poulet, canard, poitrine de dinde ou rôtis bardés de lard comme les côtes sont fumés dans un barbecue au charbon de bois muni d'un anneau de rôtissage ou dans un barbecue au bois tel que le Kalamazoo Gaucho. Cette méthode présente les avantages de la cuisson sur broche (température uniforme, arrosage interne et externe) et les qualités organoleptiques de la fumée.

Fumage sur braises : technique employée pour fumer l'aubergine, le poivron, l'oignon, la patate douce et d'autres légumes, et qui est populaire en Afrique du Nord et au Moyen-Orient. Elle consiste à faire rôtir les légumes entiers directement sur un lit de braises chaudes. En carbonisant, la peau confère une saveur prononcée de fumée à la chair. (Il s'agit d'une variante de la cuisson en fosse dont il a été question dans mes livres précédents.) Pour l'employer à l'intérieur, on fait carboniser les aubergines ou les poivrons directement sur l'élément chauffant de la cuisinière au gaz ou électrique. C'est ainsi qu'on prépare le *baba ganoush*, trempette classique du Moyen-Orient.

Fumage au foin : cette technique a été mise au point par des fromagers italiens dans le but de fumer rapidement la mozzarella (page 42), la scamorza et d'autres fromages. Le fumage au foin convient bien aux aliments délicats qu'on souhaite fumer sans les faire fondre ou cuire, par exemple, outre le fromage, le bœuf haché. L'éclade, un plat de moules fumées-rôties sur un lit d'aiguilles de pin sèches, constitue une variante française de cette technique.

Fumage sur planche et sur bâton : le saumon cuit sur planche est un classique de la cuisine américaine au barbecue. En modifiant un peu la technique, la planche peut permettre le fumage. Le secret consiste à ne pas la mettre à tremper dans l'eau, comme on le fait habituellement, mais plutôt à d'abord la carboniser sur le feu puis à la laisser brûler de manière contrôlée durant la cuisson (voir Camembert fumé sur planche, à la page 41, et Truite fumée sur planche, à la page 191). Les Jamaïcains emploient une variante de cette technique pour fumer le poulet mariné (page 154) et le porc sur des morceaux de bois de piment de la Jamaïque placés au-dessus du feu.

Truite fumée sur planche (page 191).

Fumage au thé : technique chinoise classique de fumage du canard dans un wok couvert au-dessus d'un mélange de thé noir, riz, cassonade, écorce d'orange ou de tangerine, bâtonnet de cannelle, badiane et autres épices. Vous trouverez ma variante de ce plat à la page 168.

Fumage sur la cuisinière : technique de fumage à la sciure de bois dur dans une boîte de métal ou une casserole hermétique réalisé sur la cuisinière (page 275).

Saumon prêt à être fumé dans un fumoir pour cuisinière.

Fumage au fumoir manuel (page 276) **:** autre technique d'intérieur permettant de fumer les aliments dans un verre, un pot ou un bol couvert d'une pellicule plastique ou sous une cloche à l'aide de la fumée produite par la combustion de sciure. Le fumoir manuel est excellent pour le fumage des cocktails.

FUMAGE SUR BARBECUE AU GAZ

Comment fumer sur un barbecue au gaz ? Mon conseil : ne le faites pas. Cet appareil est excellent pour la cuisson directe ou indirecte sur le feu et pour la cuisson à la broche, mais n'est pas vraiment approprié au fumage. (À l'exception peut-être du barbecue Kalamazoo Hybrid Fire Grill.) C'est que la plupart des barbecues au gaz sont dotés d'un large évent à l'arrière, si bien que la fumée s'y échappe avant d'avoir le temps de parfumer les aliments. Cet appareil ne confère tout simplement pas le croustillant, l'anneau de fumée cramoisi et la riche saveur qui sont caractéristiques des viandes fumées sur un fumoir fonctionnant au bois ou au charbon de bois.

Il existe toutefois des dispositifs et des techniques qui permettent de fumer partiellement des aliments sur un barbecue au gaz.

Boîte à fumer intégrée : nombre de barbecues au gaz de qualité sont munis d'une boîte à fumer, sorte de plateau de métal avec couvercle perforé, qui est placée au-dessus d'un brûleur réservé à cet usage. On remplit la boîte de copeaux ou de granulés de bois et on allume le brûleur. La fumée émerge des perforations du couvercle et, en théorie du moins, confère une légère saveur de fumée aux aliments.

Ajout de copeaux de bois trempés et égouttés dans une boîte à fumer pour barbecue au gaz.

Boîte à fumer indépendante : semblable à la boîte à fumer intégrée, sauf qu'on la dépose sur la grille au-dessus d'un brûleur. La saveur de fumée est toutefois légère.

Fumée s'élevant d'une boîte à fumer indépendante remplie de copeaux ou de granulés de bois.

Morceaux de bois sous la grille : c'est l'une des méthodes les plus simples et les plus efficaces pour fumer sur un barbecue au gaz. Ôtez la grille et disposez environ six morceaux de bois entre les barres du diffuseur de chaleur (les barres Flavorizer s'il s'agit d'un barbecue Weber) ou sur les briquettes de céramique. Quand de minces volutes de fumée apparaissent, déposez les aliments sur la grille au-dessus du bois.

Disposez les morceaux de bois sur les barres du diffuseur de chaleur se trouvant sous la grille et sous les aliments.

Fumoirs à mettre sous la grille : en métal réutilisable ou en papier aluminium jetable, ces boîtes et godets en forme de V peuvent recevoir des copeaux de bois, de la sciure ou des granulés ; elles s'insèrent entre les barres du diffuseur de chaleur du barbecue au gaz. Comme on les place directement sous les aliments, on obtient une saveur de fumée plus prononcée qu'avec une boîte à fumer placée sur le côté (décalée).

Sachet en papier aluminium : enfermez 500 ml (2 tasses) de copeaux de bois dans une grande feuille de papier aluminium résistant de manière à former un sachet en forme d'oreiller. Percez des trous dans la partie supérieure et, voilà, vous avez un sachet à fumer. Placez-le sous la grille directement au-dessus d'un brûleur. Mettez un second sachet à l'extrémité opposée du barbecue. Faites chauffer à haute intensité jusqu'à ce que la fumée apparaisse, puis réglez le feu à la température désirée.

1. Déposez 500 ml (2 tasses) de copeaux au milieu d'une feuille de papier aluminium résistant.

2. Rabattez deux côtés du papier sur le dessus des copeaux et repliez pour fermer.

3. Pincez le papier sur les deux côtés pour les fermer.

4. À l'aide d'un outil acéré, percez une série de trous sur le dessus du sachet afin de laisser la fumée s'échapper.

Fumoirs sur grille : ces dispositifs se mettent directement sur la grille. Ils sont faits de grillage métallique ou de tubes perforés que l'on remplit de granulés de bois. D'autres consistent en plateaux de métal peu profonds que l'on remplit de copeaux de bois (voir à la page 278).

Remplissez de copeaux de bois la boîte en métal se trouvant sous la plateforme de cuisson. Mettez le fumoir sur la grille, au-dessus d'un brûleur.

FUMAGE À FROID

Si vous lisez ce livre, c'est probablement que vous avez déjà fumé des aliments, par exemple des côtes ou de la poitrine de bœuf, une épaule de porc, de la dinde, du jambon, etc. Ce sont tous des aliments qu'on fume à chaud et, du même coup, qu'on fait cuire.

Mais il existe un autre genre de fumage sans lequel nous n'aurions pas de jambon de Virginie, de saumon à la mode de la Nouvelle-Écosse ou de fromages fumés à l'italienne. C'est le fumage à froid, qui permet de fumer les aliments sans les cuire.

Il s'effectue à des températures ne dépassant pas les 38 °C (100 °F) et qui oscillent le plus souvent entre 18 et 30 °C (65 et 85 °F). Il peut durer quelques minutes, comme dans le cas de la *mozzarella affumicata* italienne, ou quelques jours, dans le cas du *lax* (saumon fumé) scandinave.

On conjugue parfois fumage à froid et à chaud, comme dans le jambon de la page 120, qui est fumé à froid toute une nuit puis à chaud afin de le cuire.

On peut supposer que cette technique est née quand l'un de nos aïeux préhistoriques, qui se réunissaient autour d'un feu de camp primitif, observa que la fumée éloignait les moustiques, les mouches et d'autres insectes. Un autre eut l'idée de suspendre des lanières de viande sur des brindilles ou des râteliers de bois à proximité de ce feu fumant afin de les faire sécher. On remarqua que la viande ainsi traitée ne se détériorait pas aussi rapidement que la fraîche, en plus d'acquérir une agréable saveur de fumée.

La combustion du bois entraîne la formation de deux sous-produits : la fumée et la chaleur. Il peut sembler paradoxal de fumer des aliments sans dégagement de chaleur, mais ce procédé permet d'obtenir certains des aliments les plus appréciés au monde. Il existe six manières de fumer les aliments sans les chauffer.

1. En éloignant le feu de la chambre de fumage. Autrement dit, on brûle le bois à une certaine distance des aliments et on canalise la fumée au moyen d'un tube, d'un tuyau ou d'une tranchée souterraine.

2. À l'aide d'un générateur de fumée (tel que Smoke Daddy ou Smoke Chief) et en acheminant celle-ci vers le fumoir ou le barbecue au charbon de bois.

3. À l'aide d'un fumoir à froid du commerce ou un accessoire pour fumage à froid conçu pour le fumoir Bradley ou Traeger. Le splendide modèle Ranger de la maison Horizon, qui est basée en Oklahoma, comprend une chambre verticale pour fumage à froid.

4. À l'aide d'un fumoir manuel, tel que le Smoking Gun ou l'Aladin. Mettez l'aliment dans un verre ou un pot en verre, couvrez d'une pellicule plastique et acheminez la fumée par un tube en caoutchouc. Laissez l'aliment absorber la fumée quelques minutes, puis remuez. Répétez au besoin.

1. Employez un fumoir électrique à froid, qui fume sans chauffer. 2. Ou encore, fixez un générateur à fumée de charbon de bois sur votre fumoir et mettez un charbon allumé dans le bas. 3. Ajoutez des copeaux de bois secs au générateur de fumée. 4. Le générateur produit une fumée régulière.

LE FUMAGE PAS À PAS

La cuisson au barbecue, qui se fait à haute température, se caractérise par sa rapidité et son efficacité. C'est une méthode idéale pour le repas du soir, au retour du travail. À l'inverse, le fumage exige patience, persistance et, par-dessus tout, temps. Même les aliments qui se fument relativement rapidement, comme le poulet ou les côtes, demandent quelques heures. Quant aux aliments salés et fumés, tels le pastrami et le jambon, ils doivent être salés durant environ deux semaines avant d'être mis au fumoir. Voici la chronologie des diverses étapes.

AVANT LE FUMAGE

- 1 à 2 semaines avant : saumurez ou traitez à sec les gros morceaux de viande tels que la poitrine de porc ou le jambon cru, en les retournant une fois par jour.
- 24 à 48 heures à l'avance : salez ou traitez à sec les filets de saumon entier.
- 12 à 24 heures à l'avance : faites mariner la viande ou, le cas échéant, frottez-la avec la marinade sèche. C'est également le moment de saumurer ou de traiter à sec les morceaux de viande ou de poisson minces ou de petite taille, comme les morceaux de poulet et les filets de saumon.
- 2 à 4 heures à l'avance : préparez votre sauce à arroser, votre glace ou votre sauce barbecue. Injectez la viande le cas échéant (voir à la page 164).
- 1 à 2 heures à l'avance : égouttez, rincez et épongez l'aliment. Déposez-le sur une grille avec pied reposant sur une plaque de métal à rebord et réfrigérez-le. Laissez sécher jusqu'à ce qu'une pellicule se forme à la surface et que celle-ci soit poisseuse au toucher, de sorte que la fumée y adhère bien.
- ½ à 1 heure à l'avance : allumez le fumoir et chauffez-le à la température désirée. Faites tremper vos copeaux de bois.
- Juste avant le fumage : salez et poivrez votre viande. (Ou enrobez-la de marinade sèche si celle-ci sert d'assaisonnement.)

DURANT LE FUMAGE

- Tenez compte du fait que le fumage prend quelques heures, voire la plus grande partie de la journée si ce n'est quelques jours dans le cas du fumage à froid.
- Toutes les heures : si vous employez du charbon de bois ou du bois, réalimentez le feu au besoin, habituellement toutes les heures. Réalimentez le feu en bûches, morceaux de bois ou copeaux au besoin aux demi-heures ou aux heures.
- Au bout d'une heure : enduisez la viande de sauce ou pulvérisez-la, le cas échéant. Faites-le toutes les heures jusqu'à la dernière heure de cuisson.
- Durant les deux dernières heures de cuisson : enveloppez l'aliment dans du papier de boucherie ou aluminium, le cas échéant.

APRÈS LE FUMAGE

- Durant 10 à 20 minutes : laissez reposer les viandes fumées tendres telles qu'épaule de porc, côtes levées, côte et filet de bœuf sur une planche à découper en les recouvrant d'une tente en papier aluminium.
- Durant 1 ou 2 heures : laissez reposer les viandes plus coriaces, telles que poitrine et plat de côtes de bœuf, dans un sac isotherme.

TEMPÉRATURES DE FUMAGE		
TECHNIQUE	**TEMPÉRATURE**	**ALIMENT**
Fumage à froid	Moins de 40 °C (100 °F) ; habituellement de 18 à 30 °C (65 à 85 °F)	Poisson et fruits de mer (particulièrement saumon et hareng), jambon et saucisses traités, fromage, beurre, mayonnaise et autres condiments
Fumage tiède	75 à 80 °C (165 à 175 °F)	Bacon, charqui
Fumage à chaud	105 à 135 °C (225 à 275 °F)	Poisson, fruits de mer et jambon cuit
Fumage et cuisson au barbecue	105 à 150 °C (225 à 300 °F)	Poitrine de bœuf, côtes, épaule de porc, mouton
Fumage-rôtissage	180 à 200 °C (350 à 400 °F)	Volaille, viandes tendres et bardées de gras telles que côte, rôti de côtes de porc ou carré d'agneau
Fumage sur rôtissoire	180 à 200 °C (350 à 400 °F)	Poulet, canard et autres volailles, carré de porc, côte de bœuf

En haut à gauche : remplissez de sciure la chambre du fumoir manuel. En bas à gauche : faites fonctionner le ventilateur du fumoir et mettez le feu à la sciure. À droite : insérez le tube à fumer dans une cruche ou un bol recouvert d'une pellicule plastique. Laissez la fumée infuser l'aliment ou la boisson.

5. En fumant l'aliment déposé sur ou entre des plateaux de glaçons. C'est une excellente manière de fumer à froid sur un barbecue au charbon de bois. Voyez les Burgers fumés au foin, de la page 136.

6. En fumant l'aliment dans une chambre à fumer réfrigérée. C'est l'approche des firmes de fumage de haute technologie comme Enviro-Pak. On peut obtenir le même résultat en transformant un vieux réfrigérateur encore fonctionnel en fumoir.

Comme la viande ou le poisson reste essentiellement cru, le fumage à froid est généralement conjugué à une autre forme de conservation, salaison ou traitement au sel nitrité, par exemple. Le saumon fumé scandinave et le speck fumé italien sont ainsi généralement traités au sel et, parfois, au sucre, poivre et nitrite ou nitrate de sodium. De plus, le séchage intervient souvent

IMPORTANCE DE L'HUMIDITÉ DANS LE FUMAGE

Pour réussir son fumage, il est essentiel que le milieu soit humide. Selon Justin Fourton (qui, avec son épouse Diane, possède le populaire Pecan Lodge de Dallas), la perte d'eau d'une masse de viande de 270 kg (600 lb) équivaut à 90 kg (200 lb). Quant à Hugh Mangum du Mighty Quinn's Barbeque de New York, il n'ouvre pas son fumoir durant les 12 premières heures de fumage de la poitrine de bœuf de crainte que la viande ne se dessèche.

Voici ce qu'il faut faire pour garder le fumoir ou le barbecue humide.

- Placez un bol d'eau dans la chambre de fumage.
- Pulvérisez l'aliment de cidre de pomme ou de vin.
- Arrosez l'aliment de sauce « vadrouille ».

dans le fumage à froid. Ainsi, il était autrefois d'usage de faire sécher et fumer la charqui à proximité du feu.

La dernière étape du fumage à froid consiste à laisser reposer l'aliment au réfrigérateur afin que la saveur de fumée se développe et qu'il se raffermisse.

Astuces permettant de savoir quand un aliment fumé à froid est prêt à être consommé :

- il sera revêtu d'une agréable patine brune de fumée de bois ;
- sa surface aura la consistance du cuir ;
- il sera à demi tendre et velouté à l'intérieur, et non spongieux et cru.

SIXIÈME ÉTAPE
DÉMARRER LE FEU

Une fois choisis le fumoir, l'équipement, les assaisonnements et le bois, il ne reste plus qu'à allumer le feu. Vous pouvez faire appel à votre scout intérieur et mettre le feu à du petit bois avec des allumettes ou employer un dispositif comme le Looftlighter (voir à la page 13) ou un chalumeau (voir à la page 13). Dans les pages suivantes, vous apprendrez à allumer un feu de bois ou de charbon de bois et à l'entretenir pendant toute la durée du fumage.

ALLUMER UN FEU DE BOIS

La méthode du tipi : chiffonnez du papier journal de manière à obtenir une boule de la taille d'une orange. Vous pouvez aussi employer un allume-feu en paraffine (voir à la page 13). Disposez des brindilles de bois en forme de tipi sur le papier ou la paraffine, puis couvrez-les de

À gauche : sur du papier journal chiffonné, disposez des brindilles et des bûches fendues en donnant à l'ensemble la forme d'un tipi. À droite : mettez le feu au papier.

COULEUR DE LA FUMÉE

La fumée présente diverses teintes – blanc cotonneux, gris bleu, noir huileux – qui changent en cours de processus. Elle est généralement blanche immédiatement après l'ignition. À ce stade elle renferme des composés acides qui, à doses limitées, contribuent à la saveur de l'aliment et agissent comme préservateur. Cependant, en excès, ils rendent les aliments amers.

Si vous avez bien monté votre feu et que l'appel d'air est bon, la fumée deviendra vaporeuse et pâle, à peine teintée de bleu. C'est la fumée que recherchent tant les accros du barbecue : voyez-la comme le point de frappe idéal du fumage. Par contre, quand il y a trop de bois dans la boîte à feu, quand il est vert, mouillé ou que son écorce est épaisse, la fumée qui s'en échappe est huileuse, foncée, voire noire, et chargée de goudron et de suie. En goûtant les aliments, on a alors l'impression qu'ils ont été fumés dans une maison en flammes. Évitez ce genre de fumée à tout prix.

morceaux plus gros en préservant la forme conique. Enfin, couvrez-les de 3 petites bûches. Mettez le feu au papier à l'aide d'une longue allumette. Remarque : les bûches fendues s'allument plus vite et brûlent mieux que les entières.

La méthode de la cabane en rondins : chiffonnez du papier journal de manière à obtenir une boule de la taille d'une orange. Vous pouvez aussi employer un allume-feu en paraffine. Disposez 2 petits bâtonnets de part et d'autre de la boule de sorte qu'ils soient parallèles. Couvrez de 2 autres bâtonnets en veillant à ce qu'ils soient perpendiculaires. Couvrez perpendiculairement de 2 bâtonnets plus gros, puis de 2 autres dans l'autre sens. Cela ressemble à l'érection d'une cabane en rondins. Disposez deux niveaux de petites bûches fendues en forme de boîte à l'extérieur de la première, puis couvrez d'un rang parallèle de grosses brindilles. Mettez le feu au papier à l'aide d'une longue allumette. Quand les brindilles prennent feu, ramenez les petites bûches autour d'elles. Une fois qu'elles ont pris feu, rajoutez-en d'autres.

Disposez les brindilles et les bûches fendues autour du papier journal chiffonné et dessus de manière à leur donner la forme d'une cabane en rondins.

La méthode des braises : déposez une bonne quantité de braises dans la boîte à feu du fumoir. Couvrez de quelques bûches : petites bûches fendues d'abord puis plus grosses placées perpendiculairement aux premières, en veillant à laisser quelques centimètres entre elles. Cette méthode présente l'avantage de pouvoir commencer à fumer les aliments aussitôt.

FUMAGE AU BOIS

Le fumage exclusivement au bois est la Cadillac de cette activité ; c'est le seul combustible dont se servent les maîtres fumeurs. Il ne fait d'ailleurs aucun doute que la viande ainsi traitée a meilleur goût et que le poisson présente une saveur de fumée plus prononcée. Cependant, cette méthode nécessite un appareil substantiel, décalé, en brique ou commercial.

Démarrez le feu à l'aide d'une des méthodes présentées ci-dessus. Ajoutez quelques bûches et laissez-les brûler jusqu'à n'avoir plus que

des braises. Par la suite, n'ajoutez les bûches qu'à raison de une, deux ou trois à la fois, de sorte que la température soit constante et que la fumée reste d'un beau bleu pâle. Vous devrez peut-être en rajouter toutes les demi-heures ou heures. Laissez amplement d'espace entre elles (au moins 5 cm/2 po) pour qu'elles s'enflamment bien sur toutes leurs faces.

Bûches déposées sur les braises chaudes.

ALLUMER UN FEU DE CHARBON DE BOIS

Méthode de la cheminée : une cheminée d'allumage permet d'enflammer le charbon de bois (en vrac ou en briquettes) rapidement et de manière uniforme, sans nécessiter d'essence à briquet. On peut aussi y enflammer de petits morceaux de bois, mais il importe de les laisser se transformer en braises avant de les déposer dans le fumoir ou le barbecue. Si vous les ajoutez avant, il y aura trop de fumée.

Méthode de l'allume-feu électrique : placez la résistance dans le fond de la boîte à feu. Ajoutez le charbon de bois. Branchez le dispositif ; la résistance chaude et rouge enflammera le charbon de bois au bout de 15 à 20 minutes. Remarque : on emploie souvent cette méthode pour les appareils en céramique.

1. Mettez une boule de papier journal chiffonné ou un allume-feu en paraffine dans le compartiment du bas d'une cheminée d'allumage. 2. Remplissez le compartiment du haut de charbon de bois (de préférence en vrac). 3. Déposez la cheminée sur la grille inférieure du barbecue ou la boîte à fumer et mettez le feu au papier ou à la paraffine. 4. Quand les braises sont bien rouges (au bout de 15 à 20 minutes), jetez-les dans la boîte à feu.

Méthode du Looftlighter/ chalumeau : chargez la boîte à feu de charbon de bois. Pointez un Looftlighter (voir à la page 13) ou un chalumeau de couvreur (page 13) en direction du charbon de bois afin d'y mettre le feu.

Essence à briquet : personnellement, je n'en fais pas usage mais, si vous le faites, vaporisez le produit uniformément sur le charbon de bois, mettez le feu à l'aide d'une allumette et assurez-vous qu'il a entièrement brûlé et que les braises rougeoient avant de commencer à fumer.

FUMAGE PAR AJOUT DE BOIS AU CHARBON DE BOIS

Bois ajouté directement aux braises : quand celles-ci sont bien rouges, couvrez-les délicatement de bûches, de morceaux ou de copeaux à l'aide de pinces. (Voir discussion sur les copeaux séchés par opposition aux copeaux trempés à la page 12). Évitez de

lancer le bois ou de le jeter sur les braises, ce qui risquerait de remuer les cendres qui retomberaient alors sur les aliments.

Il faut compter 2 à 4 morceaux de bois à l'heure, 375 à 500 ml (1 ½ à 2 tasses) de copeaux toutes les 30 ou 40 minutes ou, dans un fumoir plus gros, 1 à 3 bûches à l'heure. Suivez les indications du fabricant et celles données dans le tableau de la page 6.

Méthode par propagation des braises : parsemez le charbon de bois de copeaux. Disposez un allume-feu en paraffine au milieu et couvrez-le de trois morceaux de charbon de bois. Allumez l'allume-feu. Quand les trois morceaux s'enflamment, fermez le couvercle et fermez partiellement les évents de sorte que la température oscille entre 105 et 120 °C (225 et 250 °F). Les braises enflammeront graduellement le charbon froid et le bois à proximité, produisant une combustion lente et régulière, et des heures de fumée.

Méthode de haut en bas : cette méthode permet aussi d'obtenir une combustion lente et régulière avec du charbon de bois en vrac ou en briquettes. Disposez les trois quarts du charbon de bois dans la boîte à feu, en le parsemant de morceaux ou de copeaux de bois. Mettez le feu au reste du charbon dans une cheminée d'allumage. Ajoutez les charbons allumés sur le charbon froid, en mettant quelques morceaux ou copeaux sur le dessus. Les braises chaudes enflammeront graduellement le charbon de bois de haut en bas, donnant une combustion lente et régulière, et des heures de fumée.

Ajout de braises chaudes sur du charbon de bois froid.

Méthode de Minion : il s'agit d'une variante de la méthode précédente mise au point par Jim Minion, participant aux concours de barbecue. Remplissez la boîte à feu de charbon froid en le parsemant de copeaux ou de morceaux de bois. Couvrez de quelques (4 à 6) morceaux de charbon enflammés ; la combustion sera longue et lente.

Méthode du serpent : disposez le charbon de bois en un rouleau épais en forme de croissant le long du pourtour de la grille inférieure du barbecue de type kettle ou du fumoir à eau. Il devrait avoir l'épaisseur de 3 morceaux de charbon de bois. Parsemez de copeaux de bois. À l'aide d'un chalumeau, enflammez 3 ou 4 morceaux de charbon à une extrémité (ou mettez 3 ou 4 morceaux enflammés à une extrémité). Ils enflammeront graduellement leurs voisins, donnant une combustion longue et régulière, à basse température. La **méthode du jeu de domino** en est une variante : formez un cercle ou un rouleau de briquettes d'un seul rang, chacune debout et reposant contre sa voisine (d'où le nom de domino). Parsemez le sommet de copeaux de bois. Cela produit une combustion lente à très basse température qui permet le fumage à froid dans un barbecue au charbon de bois.

ENTRETENIR LE FEU

Le fumage se fait la plupart du temps à basse température sur une longue période. Il faudra recharger le fumoir au charbon de bois ou au bois toutes les heures environ.

- Quand le fumage se fait avec du charbon de bois en vrac et du bois, ajoutez 8 à 16 morceaux au feu. Laissez la porte de la boîte à feu (ou le couvercle du barbecue) ouverte quelques minutes afin que le charbon de bois puisse s'enflammer.
- Quand le fumage se fait avec des briquettes de charbon de bois et du bois, je conseille de bien enflammer les briquettes dans une cheminée d'allumage (elles devraient commencer à former de la cendre) avant de les mettre dans la boîte à feu. Jetées sur un feu vif, les briquettes froides risquent de produire une fumée au goût âcre.
- Ajoutez du bois au besoin de manière à produire une fumée légère et régulière. Elle devrait être pâle avec une très légère teinte de bleu. N'en mettez pas trop.

ÉTEINDRE LE FEU

Laissez le feu de bois ou de charbon de bois s'éteindre de lui-même à la fin du fumage puis, à l'aide d'une pelle, déposez les cendres – qui pourraient être encore chaudes – dans une poubelle de métal. Le cas échéant, arrosez les braises qui couvent ou fermez le couvercle et laissez-les s'éteindre d'elles-mêmes. Ne mettez jamais de cendres chaudes dans une poubelle de plastique ou un sac en papier.

LES DIX COMMANDEMENTS DU FUMAGE

1. Sachez faire la différence entre cuisson au barbecue et fumage. Tout ce qui cuit au barbecue est fumé, mais l'inverse n'est pas nécessairement vrai. La poitrine de bœuf du Texas, l'épaule de porc de la Caroline et les côtes de Kansas City sont cuites au barbecue. Par contre, le jambon de Virginie, le saumon fumé irlandais et le cheddar fumé du Wisconsin sont fumés mais non cuits au barbecue.

2. Sachez reconnaître les qualités organoleptiques de la fumée. Voyez-la comme l'umami du barbecue. Elle a le pouvoir unique de doter les aliments familiers, de la saucisse au bifteck, d'une saveur à la fois familière et exotique.

3. Fumez tout, tout, tout. La viande, la volaille, le poisson et les fruits de mer, bien sûr, mais aussi les cocktails, les légumes, le fromage, les fruits et les desserts.

4. Optez pour les aliments biologiques et locaux, les variétés anciennes et la viande provenant d'animaux nourris à l'herbe. Ce que ceux-ci consomment et la manière dont on les élève comptent autant que la façon dont on fume leur chair.

5. Il faut fumer à basse température et longtemps. Côtes, épaule et poitrine de bœuf doivent cuire à basse température.

6. Enveloppez la poitrine et les côtes de bœuf dans du papier de boucherie sans doublure de plastique durant les deux dernières heures de cuisson, ce qui permettra de préserver le moelleux de la viande sans détremper la croûte.

7. Laissez reposer les viandes. Une fois la poitrine de bœuf, l'épaule de porc et les autres gros morceaux de viande cuits, laissez-les reposer 1 à 2 heures dans un sac isotherme. La viande sera ainsi plus juteuse et plus tendre.

8. Il n'y a pas de mal à trop cuire la viande. Pour être tendres, épaules, poitrine et côtes doivent être cuites à des températures oscillant entre 90 et 95 °C (195 et 205 °F).

9. Gardez à l'esprit cette règle simple : plus il y a d'air, plus la température est élevée, et vice versa. Ajustez les évents en conséquence de manière à réguler l'arrivée d'air et, par suite, la température de cuisson.

10. Gardez à l'esprit cette autre règle : plus la température est basse, plus il y a de fumée, et vice versa.

SEPTIÈME ÉTAPE
DÉTERMINER QUAND L'ALIMENT EST CUIT

La dernière compétence à maîtriser consiste à savoir quand les aliments fumés sont cuits. Il y a de nombreux indices – visuel (l'aliment semble-t-il cuit à l'œil ?), olfactif (dégage-t-il une odeur de cuit ?) et tactile (semble-t-il cuit au toucher ?) – de même que des mesures plus précises, dont la température interne.

VÉRIFICATIONS SUBJECTIVES

Vous avez peut-être déjà observé un vieil homme enfoncer son doigt dans de la poitrine de bœuf pour la secouer légèrement et voir ainsi si elle est cuite. Ou encore, pour s'en assurer, tirer sur l'omoplate d'une épaule de porc en exerçant juste la force nécessaire. Les vérifications suivantes font appel aux sens, particulièrement celui du toucher.

Viande qui tremblote : pour la poitrine de bœuf. Enfoncez le doigt dans la viande. Si elle tremblote presque comme de la gelée, elle est cuite.

Os se détachant : pour l'épaule de porc et d'agneau. Saisissez le bout de l'omoplate et tirez en donnant un petit coup. Si elle se détache facilement, la viande est cuite.

Viande s'effilochant : pour le porc, le poulet et le mouton. Si vous pouvez effilocher facilement la viande avec les doigts ou une fourchette, c'est qu'elle est cuite.

Viande se perçant aisément : pour les viandes qui doivent cuire longtemps comme la poitrine de bœuf ou l'épaule de porc. Enfoncez le bout du manche d'une cuiller en bois ou un doigt ganté dans la viande. S'il la transperce facilement, c'est qu'elle est cuite.

Côtes se séparant : pour les côtes. Soulevez un carré de côtes, en le tenant au milieu avec des pinces. Si la viande est cuite, le carré s'arrondira comme un arc et la viande commencera à se déchirer au sommet.

Bouts d'os dégagés : pour les côtes. Quand l'extrémité des os est dégagée, les côtes sont cuites ; 6 mm à 2,5 cm (¼ à 1 po) pour un carré de petites côtes de dos levées, 1,2 à 2,5 cm (½ à 1 po) pour les côtes levées, 2,5 à 3,5 cm (1 à 1 ½ po) pour les côtes de bœuf.

Si la chair se défait en morceaux, le poisson est cuit.

Chair se défaisant : pour le poisson, particulièrement le saumon. Appuyez votre index sur le poisson. Si la chair se défait en morceaux distincts, elle est cuite.

Brochette : pour l'oignon, la pomme de terre et les autres légumes denses. Insérez dans le légume une brochette de bambou fine. Si elle le perce facilement, il est cuit.

Pinçage : pour l'oignon, la pomme de terre, le chou et d'autres légumes. Pincez le légume entre le pouce et l'index. S'il ramollit sous la pression, il est cuit.

TEMPÉRATURE

La manière la plus précise de déterminer le degré de cuisson des aliments fumés consiste à vérifier leur température interne à l'aide d'un thermomètre à lecture instantanée. Même les pros le font. Surtout les pros. Insérez la sonde profondément dans la viande en veillant à ce qu'elle ne touche pas l'os et attendez 30 secondes ou le temps recommandé par le fabricant. Référez-vous au tableau ci-dessous.

ALORS, C'EST CUIT ?

DEGRÉ DE CUISSON	TEMPÉRATURE INTERNE	CONVIENT POUR
Saignant (bœuf, agneau)	50 °C (120 à 125 °F)	Biftecks et triangle de bas de surlonge en cuisson inversée, côte de bœuf, filet de bœuf
Mi-saignant (bœuf, agneau)	55 °C (130 à 135 °F)	Biftecks et triangle de bas de surlonge en cuisson inversée, côte de bœuf, filet de bœuf
À point (poisson et fruits de mer)	60 °C (140 à 145 °F)	Poisson, fruits de mer
À point (bœuf, agneau, porc)	65 °C (145 à 150 °F)	Bœuf, carré de porc, côtelettes, filet, gigot et carré d'agneau
À point (viande hachée, porc)	70 °C (160 °F)	Burgers, saucisse, bratwurst, rôti de porc
À point (volaille)	75 °C (165 °F)	Poulet, dinde, canard, volaille hachée
À point à bien cuit (volaille, porc)	75 à 80 °C (170 à 180 °F)	Poulet, dinde, canard, oie, côtes de porc
Bien cuit	90 à 95 °C (190 à 205 °F)	Poitrine de bœuf, épaule de porc ou d'agneau, toute viande destinée à être effilochée

NETTOYAGE DU FUMOIR

Pour le nettoyage de mon fumoir, je fais appel à mon bon sens : la fumée et la graisse brûlée contribuent à la performance et à la beauté de l'appareil. Par contre, les morceaux d'aliments périssables laissés sur la grille choquent l'œil et constituent une menace pour la santé.

- Dès que les aliments sont fumés : passez une brosse résistante sur la grille.
- Quelques heures plus tard : grattez toute graisse figée qui s'est déposée dans le fond de la chambre de fumage. Videz le plat ou le récipient à graisse.
- Le lendemain matin : nettoyez les cendres et déposez-les dans une poubelle en métal ; pas de plastique ni de papier. (Même si elles semblent éteintes, des braises chaudes pourraient toujours s'y trouver.)
- Arrosez au jet et brossez l'extérieur du fumoir.
- Vérifiez périodiquement l'intérieur du couvercle. Des sous-produits du processus de fumage tels que goudron, créosote et autres peuvent s'y accumuler au point de s'écailler et de retomber sur les aliments. Grattez cette substance à l'aide d'une brosse de métal rigide ou d'un grattoir à peinture. (Passez ensuite l'aspirateur pour l'éliminer entièrement.)
- Une fois par saison : nettoyez l'intérieur et l'extérieur du fumoir à l'aide d'un nettoyant écologique tel que Simple Green.

HORS-D'ŒUVRE

Ailes de poulet fumées, jalapeños farcis fumés, charqui de bœuf fumé à la sriracha, certains des meilleurs plats servis dans les bars émergent d'un nuage de fumée. Le sel est tout aussi essentiel : de nombreux hors-d'œuvre fumés sont d'abord enrobés d'une marinade sèche aux épices ou mis à saumurer. Les barmans savent depuis longtemps que les aliments salés poussent à boire. Dans ce chapitre, vous apprendrez à fumer des œufs, du camembert et de la mozzarella, des jalapeños farcis (dans ce cas avec de la chair de crabe et du fromage à la crème) et une foule d'autres choses, dont la salsa et les nachos. Le fumage permet aussi de préparer de fabuleuses trempettes et tartinades, telle la Trempette aux fruits de mer fumés, qui est populaire sur les deux côtes des États-Unis, et le pâté de foie de dinde fumé que l'on sert au souper de l'Action de grâce chez les Raichlen. Vous acquerrez aussi un tout autre point de vue sur la soupe si vous préparez un gaspacho avec des tomates, des poivrons et des oignons fumés à froid. Ou encore sur la chaudrée, si vous la préparez avec du saumon ou un autre poisson fumé. Vous apprendrez même à fumer du pain, pour tremper, tartiner ou saucer.

ŒUFS FUMÉS

Si les œufs ne sont entrés que récemment dans le répertoire du barbecue américain, ce n'est pas le cas partout. En certains endroits de la planète, les œufs grillés et fumés sont chose courante. Ainsi, les Cambodgiens font griller sur des braseros des œufs farcis de piment et de coriandre fraîche enfilés sur des baguettes de bambou. Le chef de l'auberge Shulamit à Rosh Pina (Israël) prépare avec des œufs fumés la meilleure salade que vous goûterez jamais, qu'il sert sur du pain grillé évidemment. La fumée propulse l'œuf ordinaire dans des dimensions gustatives dont vous n'auriez jamais rêvé. Œuf dur ? Ça va. Œuf dur fumé ? Carrément inspiré.

INGRÉDIENTS

12 gros œufs, biologiques de préférence

Huile végétale pour huiler la grille

1. Mettre les œufs dans une grande casserole et couvrir de 7,5 cm (3 po) d'eau froide. Porter à ébullition à feu vif, puis baisser le feu et laisser mijoter 11 minutes (quelques minutes de plus en haute altitude). Les égoutter et remplir la casserole d'eau froide. Les laisser refroidir dans l'eau jusqu'à ce qu'ils se manipulent facilement, mais soient encore tièdes. (Il est plus facile de les écaler quand ils sont tièdes.) Les écaler, les remettre à refroidir dans l'eau, les égoutter et bien les éponger à l'aide d'un essuie-tout. On peut les cuire et les écaler jusqu'à 48 heures à l'avance et les conserver au réfrigérateur dans un récipient recouvert d'une pellicule plastique.

2. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 °C (225 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

3. Déposer les œufs sur une grille légèrement huilée et placée au-dessus d'un plat en papier aluminium rempli de glaçons (les œufs ne doivent pas être en contact avec la glace). Mettre dans le fumoir et faire fumer 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les œufs aient pris une teinte bronzée. Laisser refroidir à température ambiante. Ils se conserveront trois jours à couvert au réfrigérateur. Servir comme on sert les œufs durs ou les préparer à la diable (page 36) ou en salade.

Variante

ŒUFS FUMÉS À FROID

Pour les fumer à froid, il faudra suffisamment de combustible pour 1 ½ heure. Préchauffer le fumoir à 40 °C (100 °F) ou moins. Y mettre les œufs à fumer 1 à 1 ½ heure ou jusqu'à ce qu'ils se teintent d'une belle couleur bronzée.

QUANTITÉ : 12 œufs ; on peut augmenter ou diminuer les quantités.

TECHNIQUE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 11 minutes

FUMAGE : 15 à 20 minutes

COMBUSTIBLE : caryer, pommier ou autre bois dur au choix – ce qu'il faut pour 20 minutes de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : grille en métal, plat en papier aluminium

BIEN CHOISIR : si possible, œufs biologiques

DIVERS : on peut fumer les œufs à chaud ou à froid. La première solution est plus rapide, mais on doit les faire fumer au-dessus d'un plat rempli de glaçons, à défaut de quoi les blancs seront caoutchouteux. Le fumage à froid permet d'éliminer ce problème, mais il demande plus de temps. Pour une saveur de fumée encore plus prononcée, couper les œufs en deux avant de les faire fumer, tel qu'illustré ci-contre.

ŒUFS FUMÉS À LA DIABLE

QUANTITÉ : 24 moitiés • **PRÉPARATION :** 20 minutes (plus le temps requis pour le fumage)

Ces œufs à la diable pourraient bien être les plus savoureux que vous ayez jamais goûtés (voir photo à la page 34) – grâce à un jet de fumée revigorant. Pour plus de saveur encore, garnissez-les de bacon, de poitrine de bœuf ou de poisson fumé.

INGRÉDIENTS

12 Œufs fumés (page 35)

80 ml (⅓ tasse) de mayonnaise (de préférence Hellmann's ou Best Foods), ou au goût

1 c. à soupe de moutarde de Dijon

1 c. à café de sauce sriracha, tabasco ou autre sauce piquante, ou au goût

1 c. à café de sauce Worcestershire

GARNITURES (FACULTATIF)

Ciboulette hachée

Paprika espagnol fumé (*pimentón*)

Caviar de saumon ordinaire ou fumé

Lanières de bacon frit

Poitrine de bœuf smashée en fines lanières (page 66) ou porc effiloché (page 88)

1. Couper les œufs en deux dans le sens de la longueur. Retirer une fine tranche de blanc sous chaque moitié afin de les stabiliser. Retirer les jaunes et les mettre dans un robot culinaire avec les fines tranches de blanc. (On peut aussi écraser la préparation à la fourchette.)

2. Ajouter la mayonnaise, la moutarde, les sauces sriracha et Worcestershire, et réduire en purée épaisse. Pour une préparation plus crémeuse, ajouter de la mayonnaise.

3. Déposer la préparation à la cuiller dans les moitiés de blanc ou l'enfermer dans une poche à douille ou un sac de plastique refermable dont on aura coupé un coin inférieur et en décorer les blancs. Si désiré, garnir d'une pincée de ciboulette, de paprika fumé, d'une cuillerée de caviar de saumon, de bacon, ou de poitrine de bœuf ou de porc effiloché. Réfrigérer à couvert jusqu'au moment de servir.

FUMÉE LIQUIDE ET AUTRES ASSAISONNEMENTS

DES INGRÉDIENTS QUI DONNENT AUX ALIMENTS UNE SAVEUR DE FUMÉE MÊME EN L'ABSENCE D'UN FUMOIR

Les ingrédients suivants confèreront une saveur de fumée à vos aliments, même quand vous n'avez pas le temps d'allumer le fumoir.

Bacon : tout a meilleur goût quand on y ajoute du bacon. Enveloppez-y les aliments maigres tels que crevettes et poitrine de poulet pour les faire griller. Faites griller ou frire à la poêle le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant et émiettez-le au-dessus du plat que vous servez. Employez la graisse de bacon pour les sautés ou pour arroser les plats en cours de cuisson. Vous pouvez soit préparer le vôtre (page 113) ou vous procurer un produit artisanal. Le bacon bon marché est généralement injecté de fumée liquide et non fumé au bois.

Piments chipotle : ce sont des jalapeños fumés provenant du Mexique. C'est l'un des rares aliments que je préfère acheter en boîte, les piments trempant dans une marinade épicée, l'adobo. Une cuiller à café de cette sauce, en plus des piments eux-mêmes, rehaussera la saveur de tous les plats.

Jambon : comme le bacon, le jambon fumé constitue un excellent moyen d'ajouter une saveur riche, fumée et viandeuse – l'umami, quoi ! – aux plats. Enveloppez des asperges dans du speck (prosciutto italien fumé) pour les faire griller. Ajoutez des dés de jambon fumé au macaroni au fromage ou des lamelles de jambon de Virginie fumé à la sauce red-eye.

Lapsang souchong : pour obtenir ce thé noir fumé de la région de Wuyi, dans la province de Fujian (Chine), les feuilles sont séchées au-dessus d'un feu de bois de pin. Employez-le pour le fumage au thé (page 168) ou ajoutez-le aux saumures et aux marinades. On en fait un excellent thé glacé fumé. Pour une granita rafraîchissante, mélangez le thé avec un peu de jus de citron et de sucre, mettez au congélateur et grattez-le à la fourchette.

Fumée liquide : s'il est vrai que rien ne remplace vraiment la fumée de bois, la fumée liquide – assaisonnement naturel obtenu en condensant de la véritable fumée dans une sorte d'alambic – confère tout de même aux aliments cette saveur caractéristique. On en trouve au caryer, au prosopis ou à d'autres saveurs. Elle est particulièrement utile pour la préparation des sauces barbecue. Employez-la avec parcimonie ; une goutte ou deux suffit.

Mezcal : ce cousin de la tequila est élaboré avec des cœurs d'agave, cactus poussant dans les collines d'Oaxaca. Il confère à tout cocktail une saveur de fumée immédiate (voir recettes aux pages 244, 251 et 254). Aspergez de quelques gouttes des huîtres grillées ou de la salsa (page 39).

Pimentón : employez ce paprika fumé fabriqué en Espagne pour aromatiser des plats qui se cuisent difficilement au barbecue, par exemple les œufs brouillés. Je m'en sers aussi en remplacement du paprika ordinaire dans les marinades sèches.

Rauchbier : la bière fumée est un classique de Bamberg, en Allemagne. Pour la fabriquer, on fait sécher l'orge maltée sur un feu de bois. Elle permet de préparer d'intéressants cocktails à base de bière et des sauces barbecue. Pour une fondue fabuleuse, faites fondre du fromage fumé râpé dans de la Rauchbier.

Scotch : l'un des whiskys les plus connus, le scotch est fabriqué avec de l'orge malté qu'on a fait sécher sur un feu de tourbe fumant. Les meilleurs single malt proviennent de l'île Islay au large de la côte ouest de l'Écosse. Mes marques préférées sont le Laphroaig (forte saveur de fumée), le Lagavulin (se distingue par sa finesse) et le Bowmore (remarquable pour sa saveur de caramel). Indispensable dans le cocktail Blood and Sand (page 258). Préparez une agréable crème fouettée à saveur de fumée en ajoutant quelques gouttes de whisky à de la crème épaisse avec du sucre glace.

Fromage fumé : le meilleur sandwich au fromage fondant que j'aie jamais goûté était composé de mozzarella fumée dans des feuilles de citronnier et m'a été servi au restaurant Bruno de Positano (Italie). J'aime ajouter du cheddar fumé râpé dans la purée de pommes de terre ou le macaroni au fromage. Le cheddar, le gouda et la mozzarella sont tous offerts en variantes fumées. Apprenez à fumer la mozzarella au foin (page 42) et à fumer la ricotta à froid.

Sel fumé : assaisonnement pratique pour les biftecks, les côtelettes et d'autres viandes grillées. On peut aussi l'ajouter aux marinades sèches. J'aime bien le Danish Viking et le sel de mer fumé au bois d'aulne de l'Alaska.

ŒUFS DE CAILLE MARINÉS ET FUMÉS
FAÇON NOMA

QUANTITÉ : 24 œufs, soit assez pour 4 à 6 convives

TECHNIQUE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 10 à 15 minutes

FUMAGE : 8 à 12 minutes

MARINADE : 10 minutes

COMBUSTIBLE : 500 ml (2 tasses) de foin ou de paille et 250 ml (1 tasse) de copeaux de bouleau ou d'un autre bois dur

ÉQUIPEMENT : grille de métal ; plat en papier aluminium

BIEN CHOISIR : on trouve des œufs de caille dans certains supermarchés, les marchés et les épiceries asiatiques. Vous trouverez du foin dans certaines jardineries et dans les boutiques d'articles de sellerie. Œufs et foin peuvent aussi être commandés en ligne à amazon.com.

DIVERS : les œufs de caille dont la date de péremption est proche s'écalent plus facilement que les plus frais. On peut aussi mariner et fumer des œufs de poule. Il faudra les faire bouillir 11 minutes et les couper en quatre avant de les mariner.

En 2014, San Pellegrino qualifiait le Noma de Copenhague de meilleur restaurant au monde. C'était la quatrième fois qu'il recevait cette distinction. René Redzepi, son chef fondateur, a réussi cette prouesse en s'imposant une contrainte que la plupart des chefs trouveraient trop restrictive : se limiter à des ingrédients produits dans un rayon de 50 kilomètres de Copenhague. Bien que, au Danemark, on trouve une grande variété de fruits, légumes, poissons et fruits de mer durant l'été, l'hiver, le garde-manger est pauvre, voire spartiate. D'où le fait que, avant l'avènement du réfrigérateur, on fumait et marinait les aliments pour les assaisonner, mais aussi pour les conserver. Bien que les œufs marinés soient courants dans les bars d'Europe et d'Amérique du Nord, ils acquièrent une toute nouvelle dimension avec le fumage. Redzepi les fait fumer au foin et aux copeaux de bouleau, puis les sert sur un nid de foin fumant.

INGRÉDIENTS

Eau glacée

24 œufs de caille

Huile végétale pour huiler la grille

375 ml (1 ½ tasse) d'eau chaude

160 ml (⅔ tasse) de vinaigre de fruit (Redzepi emploie du vinaigre au cynorrhodon, mais vous pouvez opter pour du vinaigre à la poire ou un autre vinaigre doux)

1 c. à café de sel ou au goût

1. Préparer un grand bol d'eau glacée. Porter à ébullition une grande casserole d'eau à feu vif. Ajouter les œufs de caille et les faire bouillir 90 secondes. Les déposer dans l'eau glacée à l'aide d'une écumoire ; laisser l'eau de la casserole bouillir. Laisser les œufs reposer dans l'eau glacée 2 minutes, puis les remettre à cuire 6 minutes dans l'eau bouillante. Les retirer de nouveau et les plonger dans l'eau glacée. (Grâce à ce processus en deux étapes, les œufs s'écalent plus facilement.)

2. Taper doucement sur l'extrémité ronde des œufs, puis les écaler en veillant à ne pas les écraser. Ils seront encore légèrement mous au centre.

3. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 °C (225 °F). Ajouter le foin et les copeaux de bouleau tel que spécifié par le fabricant.

4. Déposer les œufs sur une grille légèrement huilée et placée au-dessus d'un plat en papier aluminium rempli

de glaçons (les œufs ne doivent pas être en contact avec la glace). Mettre dans le fumoir et faire fumer 8 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les œufs aient pris une teinte bronzée.

5. Dans un bol en matière non réactive, mélanger l'eau chaude, le vinaigre et le sel. Ajouter les œufs fumés et les laisser mariner 10 minutes puis les égoutter. S'ils sont préparés à l'avance, les couvrir et les réfrigérer.

6. Servir dans des bols de couleur foncée, des assiettes ou sur un nid de foin frais.

SALSA DE TOMATE ET DE MAÏS FUMÉS

La différence entre un plat très bon et un plat extraordinaire tient parfois à une bouffée de fumée de bois. C'est le cas de cette salsa. On la prépare avec les ingrédients habituels – tomates mûres, oignons doux et jalapeños – auxquels on ajoute un autre légume d'été formidable, le maïs frais. On fait fumer les ingrédients avant de les couper en dés et de les mélanger – juste ce qu'il faut pour leur conférer une saveur de fumée tout en conservant leur croquant de légumes frais et crus. Il vaut mieux ne pas préparer cette salsa plus de trois heures à l'avance.

INGRÉDIENTS

- 4 grosses tomates rouges bien mûres (environ 900 g/2 lb), coupées en deux dans le sens de la largeur
- 4 piments jalapeños, tige ôtée et coupés en deux dans le sens de la longueur (les épépiner pour une salsa plus douce, laisser les pépins pour une salsa plus piquante)
- 2 épis de maïs, épluchés
- 1 petit oignon doux, pelé et coupé en quatre
- 10 g (½ tasse) de coriandre fraîche hachée
- 60 ml (¼ tasse) de jus de citron vert frais (2 ou 3 citrons verts), ou au goût
- Gros sel (de mer ou casher)
- Croustilles de maïs (fumées ou pas ; voir remarque, page 41)

1. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 °C (225 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

2. Mettre les tomates et les jalapeños (face coupée dessus), le maïs et l'oignon dans le fumoir. Les fumer 15 à 20 minutes ou le temps de leur

QUANTITÉ : 1 litre (4 tasses), de quoi servir 6 à 8 convives

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 15 minutes

FUMAGE : 15 à 20 minutes

COMBUSTIBLE : j'aime bien le caryer pour cette salsa. Il en faut pour 15 minutes de fumage (voir tableau de la page 6).

BIEN CHOISIR : comme pour toutes les salsas, c'est la qualité des légumes qui fait toute la différence. Optez pour le maïs frais durant l'été et les tomates du marché ou du potager.

DIVERS : on peut aussi fumer les ingrédients dans un fumoir pour cuisinière. Cela pourrait bien être la salsa la plus singulière que vous servirez jamais.

conférer une saveur de fumée (mais pas assez pour les cuire). Les déposer dans une assiette et les laisser refroidir à température ambiante.

3. Déposer le maïs à plat sur une planche à découper et l'égrener à grands traits à l'aide d'un couteau de chef. Déposer les grains dans un grand bol.

4. Hacher grossièrement les tomates, les jalapeños et l'oignon à la main ou au robot culinaire. Les ajouter au maïs et mélanger. Incorporer la coriandre, le jus de citron vert et le sel au goût. La salsa devrait être bien relevée. La déposer dans un bol de service et servir avec les croustilles.

REMARQUE : pour rehausser davantage encore l'expérience gustative, on peut servir la salsa avec des croustilles de maïs fumées à l'aide d'un fumoir manuel. Les déposer dans un grand bol en verre et recouvrir d'une pellicule plastique en laissant un côté ouvert. Remplir et allumer le fumoir en suivant les indications du fabricant, insérer le tube du fumoir dans le bol, le remplir de fumée, retirer le tube et couvrir hermétiquement de la pellicule plastique. Laisser infuser 4 minutes. Répéter deux fois ou jusqu'à ce que les croustilles prennent la saveur de fumée désirée.

CAMEMBERT FUMÉ SUR PLANCHE, JALAPEÑOS ET GELÉE AU POIVRON

Ce camembert fumé doit sa fabuleuse saveur et sa belle présentation à la complicité de deux techniques américaines : la cuisson sur planche et le fumage. La première apporte la saveur aromatique du cèdre carbonisé, la seconde donne au fromage des saveurs de fumée complexes insoupçonnées des fromagers français. La préparation ne demande que quelques minutes, mais le résultat est tout simplement exceptionnel.

INGRÉDIENTS

1 camembert ou 1 petit brie (225 g/8 oz)

3 c. à soupe de gelée au poivron ou de confiture de tomate ou d'abricot

1 gros piment jalapeño, tige ôtée et tranché finement

Tranches de pain baguette grillées ou rôties, ou craquelins au goût

QUANTITÉ : 4 portions

MÉTHODE : fumage-rôtissage

PRÉPARATION : 10 minutes

FUMAGE : 10 minutes

COMBUSTIBLE : bois dur au choix – ce qu'il faut pour un fumage de 10 minutes sur le barbecue ou de 30 à 45 minutes dans un fumoir (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : 1 planche de cèdre ou d'une autre essence de bois, telle que caryer, chêne ou aulne, idéalement de 15 cm (6 po) de côté ; on en trouve

dans les boutiques spécialisées dans les grillades et dans la plupart des supermarchés. J'aime tout particulièrement la marque Best of Barbecue, qu'on trouve sur amazon.com. Remarque : vous pouvez aussi vous procurer des planches de cèdre chez un vendeur de bois, mais assurez-vous qu'elles ne sont pas traitées.

BIEN CHOISIR : mon fromage préféré est un camembert français ou un petit brie (12 à 15 cm/5 à 6 po).

DIVERS : j'aime bien fumer-rôtir le fromage à haute température (200 °C/400 °F), mais on peut aussi le faire à basse température (120 °C/250 °F).

1. Régler le barbecue pour le fumage-rôtissage (cuisson indirecte, voir à la page 262) et le préchauffer à feu moyen-vif (200 °C/400 °F).

2. Si la planche doit être calcinée (cette étape est facultative, mais elle contribue grandement à la saveur du plat), la déposer directement sur les flammes et la faire griller jusqu'à ce qu'elle soit marquée sur les deux faces, à raison de 1 ou 2 minutes par face. Réserver et laisser refroidir.

3. Déposer le fromage au milieu de la planche. Avec le dos d'une cuiller, étaler la gelée au poivron à la surface. Couvrir des tranches de jalapeño en veillant à ce qu'elles se chevauchent légèrement.

4. Déposer la planche sur le barbecue à l'écart des flammes et ajouter les copeaux ou morceaux de bois sur les braises. Fumer-rôtir le fromage 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les côtés soient tendres et commencent à gonfler.

5. Servir le fromage sur la planche directement à la sortie du barbecue avec un panier de tranches de baguette grillées ou des craquelins, au goût.

MOZZARELLA FUMÉE AU FOIN

QUANTITÉ : 1 boule de mozzarella, de quoi servir 2 ou 3 convives

MÉTHODE : fumage au foin (à chaud avec du foin)

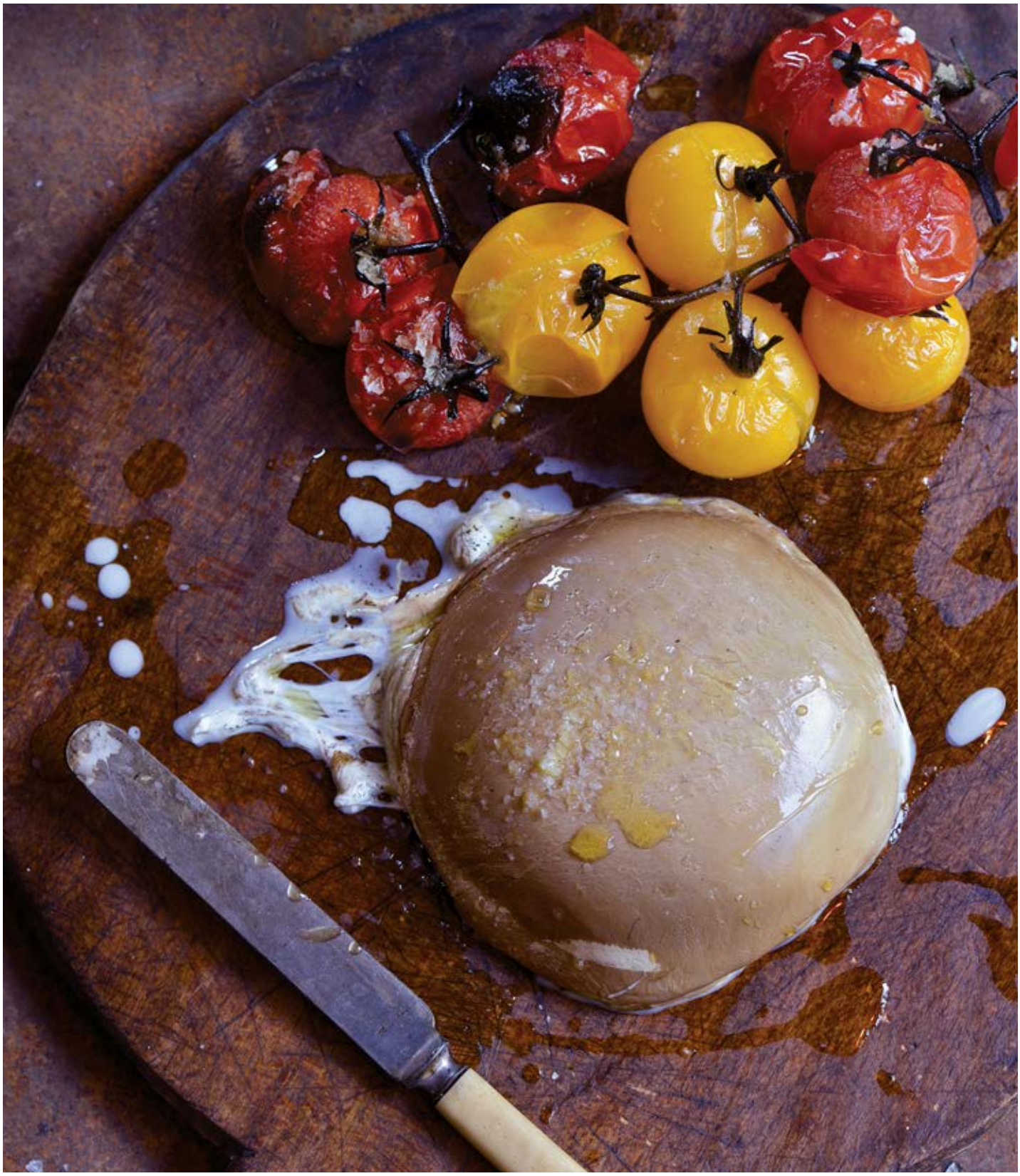
PRÉPARATION : 5 minutes

FUMAGE : 2 à 4 minutes

COMBUSTIBLE : environ 3 litres (12 tasses) de foin

BIEN CHOISIR : optez pour de la mozzarella fraîche, qui est souvent présentée dans de l'eau ou dégoulinante de petit-lait. C'est encore mieux si

Bien avant que les chef hipsters de Brooklyn commencent à servir du poulet et du faux-filet fumés au foin, les fromagers de Paestum, en Italie, coloraient de la mozzarella de lait de bufflonne fraîche et d'autres fromages en les exposant aux nuages odorants de la fumée de foin. Ils mettaient le fromage dans le haut d'un fumoir (qui se résumait parfois à un vieux réfrigérateur ou à une boîte de métal), empilaient du foin sec dans le bas et y mettaient le feu. Le foin s'enflammait aussitôt émettant un nuage de fumée qui, en quelques minutes, conférait une saveur intense au fromage. Chose pratique quand on doit fumer un aliment aussi délicat que la mozzarella fraîche, qui fondrait si elle devait être exposée, ne serait-ce que brièvement, à une température modérément élevée. Le fumage au foin donne des résultats spectaculaires, qui s'accompagnent de la satisfaction de découvrir quelque chose de nouveau et de maîtriser une technique révolutionnaire et extrêmement efficace. Il y a de quoi se demander comment il se fait qu'on n'y ait pas pensé avant.



elle est composée de lait de bufflonne. Vous trouverez du foin dans les jardineries ou les boutiques d'objets de sellerie.

DIVERS : le fumage au foin est une excellente technique quand on est pressé par le temps. Une fois qu'on la maîtrise, on peut s'en servir pour divers aliments fragiles ou qui, autrement, risqueraient de fondre : d'autres fromages, notamment, tels que la scamorza, le taleggio, la fontina, le gouda et le camembert, mais aussi pour le tartare de bœuf, les burgers et le carré d'agneau avant de les faire griller.

INGRÉDIENTS

Huile végétale pour huiler la grille

1 boule (225 à 340 g/8 à 12 oz) de mozzarella fraîche, épongée

Huile d'olive extra vierge (facultatif)

Gros sel (de mer ou casher) ou fleur de sel (facultatif)

Former un petit monticule de charbon de bois dans la boîte à feu du fumoir ou sur un côté d'un barbecue de type kettle et l'enflammer. Enduire la plaque d'huile. Quand les braises rougeoient, déposer le fromage dans la chambre de fumage (ou sur le côté du barbecue opposé aux braises) le plus loin possible des flammes. Jeter le foin sur les braises et fermer le fumoir ou le couvercle du barbecue. Fumer le fromage 2 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit coloré (mais pas assez longtemps pour qu'il fonde). À l'aide d'une spatule, le mettre à refroidir dans une assiette. Éviter d'y toucher quand il est chaud, à défaut de quoi le dépôt de fumée se retrouvera sur les doigts. Servir à température ambiante ou réfrigérer jusqu'au moment de servir. (Laisser réchauffer à température ambiante avant de servir.) Arroser d'un filet d'huile d'olive et, si désiré, saler, puis servir.

TROIS MANIÈRES COOL DE SERVIR LA MOZZARELLA FUMÉE AU FOIN

(AUTRES QUE DE LA CONSOMMER TRANCHÉE OU EN CUBES SUR UN CURE-DENT)

Salade caprese fumée : trancher finement la mozzarella fumée et disposer les tranches dans une assiette avec des tomates fumées tranchées finement. Parsemer de feuilles de basilic déchirées, arroser d'huile d'olive extra vierge et de vinaigre balsamique, puis saler et poivrer.

Panini à la mozzarella fumée : préparer un sandwich en disposant des tranches de mozzarella fumée et de fines tranches de speck (jambon italien fumé, page 119), de prosciutto ou de tomates sur un carré de fougasse (la couper en deux). Enduire les faces extérieures d'huile d'olive et faire rôtir sur le barbecue, sous une presse à griller ou dans un presse-panini jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante et que le fromage commence à fondre.

Aubergine fumée à la parmigiana : couvrir des tranches d'aubergine grillée ou frite de tranches de mozzarella fumée. Couvrir de sauce tomate et de parmigiano-reggiano râpé. Faire griller à cuisson indirecte ou cuire au four jusqu'à ce que la préparation soit dorée et qu'elle bouillonne.

TREMPETTE AUX FRUITS DE MER FUMÉS

«Claire rangea les courses et le menu commença à prendre forme dans son esprit. Elle passerait les palourdes et les moules fumées au robot culinaire avec du mascarpone afin de préparer une trempette à consommer au feu de camp.»

Cette scène est tirée de mon roman *Refuge à Chappaquiddick*, mais elle pourrait se produire sous une forme ou une autre dans tous les chalets d'été situés entre le Maine et le Puget Sound, sur la côte Pacifique. Les aliments qui entrent dans la composition du plat varient du tassergal (le préféré des résidents de Martha's Vineyard) au saumon (populaire dans le Nord-Ouest Pacifique) en passant par les palourdes et les huîtres (extraordinaires quand elles sont fraîchement fumées, page 174). Voici la recette de base et des suggestions d'assaisonnements de sorte que vous puissiez concocter votre propre variante.

INGRÉDIENTS

- 225 g (½ lb) de tassergal, saumon, palourdes, huîtres ou autre produit de la mer, fumés (égouttés si en conserve)
- 225 g (8 oz) de mascarpone ou de fromage à la crème à température ambiante
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu
- Craquelins, gressins ou tranches de pain grillé ou de pain fumé grillé (page 56)

ASSAISONNEMENTS SUGGÉRÉS

- Oignon doux haché finement ou échalote émincée
- Ciboulette ou oignons verts finement hachés
- Zeste de citron ou de citron vert fraîchement râpé
- Raifort fraîchement râpé ou préparé
- Pâte de piment à la thaïlandaise ou à la chinoise
- Sauce Worcestershire
- Sauce piquante
- Jus de citron frais

1. Enlever la peau et les arêtes du poisson, le cas échéant, puis le hacher grossièrement ou finement au robot culinaire, ou hacher les palourdes ou les huîtres en faisant fonctionner l'appareil par courtes impulsions. Ajouter le mascarpone ou le fromage à la crème, le sel et le poivre au goût, de même que les assaisonnements désirés, puis mélanger, sans plus. Pour une consistance plus grossière, écraser simplement les ingrédients à la fourchette dans un bol. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Cette trempette devrait être bien relevée.

2. Déposer la trempette dans un bol de service. Servir avec des craquelins ou du pain grillé.

QUANTITÉ : 500 ml (2 tasses), soit de quoi servir 6 à 8 convives

PRÉPARATION : 20 minutes

BIEN CHOISIR : si possible, employez du poisson ou des fruits de mer que vous avez fumés vous-même. Sinon, procurez-vous-en chez un bon fumeur ou poissonnier. Le mascarpone est un fromage italien épais rappelant la crème fraîche épaisse. On en trouve dans les supermarchés haut de gamme ou chez les fromagers.

DIVERS : pour fumer du poisson ou des fruits de mer, voir les recettes du chapitre commençant à la page 173. Pour renforcer la saveur de fumée, servir la trempette avec des tranches de pain fumé grillé (page 56).

FOIES DE POULET FUMÉS

QUANTITÉ : 450 g (1 lb), soit 4 portions comme hors-d'œuvre et 2 ou 3 comme plat principal léger

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 15 minutes

SAUMURAGE : 3 heures

FUMAGE : 30 à 40 minutes

COMBUSTIBLE : bois dur au choix – ce qu'il faut pour 40 minutes de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : grille de métal

DIVERS : le fumage confère beaucoup de saveur aux foies de poulet, mais les ramollit en surface et les rend caoutchouteux. Cela convient pour le pâté, mais pour les consommer tels quels, vous les souhaiterez peut-être un peu plus fermes. Dans ce cas, ne les cuisez que partiellement durant le fumage, puis faites-les dorer à la poêle dans du beurre chaud ou de la graisse de bacon. De plus, si vous aimez le *rumaki* (foies de poulet enveloppés dans du bacon avec des châtaignes d'eau), vous adorerez la variante fumée.

Vous aimez peut-être le foie de poulet, auquel cas vous n'avez nul besoin d'être convaincu. Mais si ce n'est pas le cas, j'espère que vous reconsidérerez la chose, compte tenu du fait que le fumage accentue les vertus du foie, ce riche amas de saveurs viandeuses et minérales. Un saumurage rapide dans du vin blanc atténuera tout goût déplaisant et, comme toujours, la fumée modifiera la saveur de manière intéressante et inattendue. Servez ces foies fumés sur des cure-dents (la Sauce barbecue de Beijing de la page 101 fait une fabuleuse trempette) ou hachés et apprêtés en un excellent pâté de foie fumé (recette ci-dessous).

INGRÉDIENTS

- 450 g (1 lb) de foies de poulet ou de dinde
- 250 ml (1 tasse) d'eau chaude
- 1 ½ c. à soupe de gros sel (de mer ou casher)
- 1 c. à café de grains de poivre noir
- ½ c. à café de thym frais ou séché
- 250 ml (1 tasse) d'eau glacée
- 125 ml (½ tasse) de vin blanc sec
- Huile végétale pour huiler la grille
- Environ 1 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 c. à soupe de beurre ou de graisse de bacon (facultatif)

1. Parer les parties verdâtres ou saignantes, le cas échéant.

2. Saumure : dans un bol profond, battre au fouet l'eau chaude, le sel, les grains de poivre et le thym jusqu'à dissolution du sel. En battant, ajouter l'eau glacée et le vin. Quand la préparation est froide, ajouter les foies de poulet. Laisser saumurer à couvert 3 heures au réfrigérateur.

3. Égoutter les foies dans un égouttoir et les éponger à l'aide d'essuie-tout. Huiler une grille et disposer les foies dessus. Laisser sécher 30 minutes au réfrigérateur. Enduire légèrement les foies d'huile d'olive sur les deux faces.

4. Entre-temps, régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 150 °C (300 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

5. Mettre la grille dans le fumoir et fumer les foies jusqu'au degré de cuisson souhaité, soit 30 à 40 minutes pour une cuisson rosée à cœur. (Pratiquer une incision dans un des foies pour vérifier le degré de cuisson.) Ne pas trop les cuire.

6. On peut servir les foies chauds, aussitôt sortis du fumoir. Pour ajouter un peu de croustillant à l'extérieur, faire fondre le beurre à feu vif dans une grande poêle et cuire les foies 1 à 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient grillés.

PÂTÉ DE FOIES FUMÉS

QUANTITÉ : environ 375 ml (1 ½ tasse) • **PRÉPARATION :** 20 minutes • **FUMAGE :** 30 à 40 minutes

À la maison, ce pâté fumé est un classique de l'Action de grâces. Nous le préparons avec le foie fumé de la dinde auquel nous ajoutons quelques foies de poulet. Pour une apothéose, servez-le sur des tranches de Pain fumé (page 56).

INGRÉDIENTS

- 225 g (½ lb) de foies de dinde, de poulet ou d'un mélange des deux
- 5 Œufs fumés (voir à la page 35), écalés
- 2 c. à soupe de beurre ou d'huile d'olive
- 1 petit oignon, pelé et émincé
- 60 ml (¼ tasse) de bouillon de poulet, ou de mayonnaise ou de crème
- 2 c. à café de scotch ou de cognac (facultatif)
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu
- Craquelins ou tranches de Pain fumé (page 56) grillées

1. Fumer les foies tel que décrit ci-contre (mais sans les saumurer) et les œufs tel que décrit à la page 35. Les mettre à refroidir dans une assiette. Couper les foies et les œufs en morceaux de 2,5 cm (1 po).

2. Faire fondre le beurre dans une grande poêle. Ajouter l'oignon et, en remuant souvent, cuire à feu moyen 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Le mettre à refroidir dans une assiette.

3. Au robot culinaire, hacher grossièrement ou finement, au goût, les foies, les œufs et l'oignon. Ajouter la quantité de bouillon requise pour obtenir un pâté se tartinant bien. Si désiré, ajouter le scotch ou le cognac, qui contribueront à la saveur fumée du plat. Saler et poivrer ; le pâté devrait être bien relevé. Réfrigérer à couvert jusqu'au moment de servir, sur des craquelins ou du pain fumé grillé.

NACHOS FUMÉS

QUANTITÉ : 6 à 8 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 20 minutes

FUMAGE : 12 à 15 minutes

COMBUSTIBLE : caryer ou autre bois dur au choix –, ce qu'il faut pour 15 minutes de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : poêle-gril perforée, poêle en fonte de 25 cm (10 po) ou moule à tarte en métal de 25 cm (10 po)

BIEN CHOISIR : je préfère les jalapeños frais, mais ceux qui sont marinés contribuent à la saveur grâce à la sauce vinaigrée.

DIVERS : j'ai choisi les lanières de poitrine de bœuf fumée (page 66), mais on peut opter pour le Poulet mariné à la jamaïcaine (page 154), la dinde fumée (page 159), le porc effiloché (page 88) ou, pour une variante végétarienne, le Tofu fumé (page 224).

NACHOS FUMÉS AU BARBECUE

Régler le barbecue pour la cuisson indirecte et le préchauffer à feu moyen-vif (200 °C/400 °F). Déposer le plat de nachos sur la grille à bonne distance des flammes, puis jeter les copeaux de bois sur les braises. Faire griller à chaleur indirecte 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage fonde et bouillonne.

Nous sommes en 1943. Un groupe d'Américains affamés entre dans le club Victory de Piedras Negras, au Mexique, après la fermeture. Le chef est parti, mais Ignacio «Nacho» Anaya, le maître d'hôtel, se met à l'œuvre et recouvre des tostadas de jalapeños et de fromage, et fait fondre le tout sous le gril de la cuisinière. Un classique vient de naître. Son héritage se perpétue et je parie qu'Ignacio admirerait les nachos fumés qu'a créés Rob Baas, diplômé de la Barbecue University, qui s'occupe du feu dans la série télé *Project Smoke*. Il commence par faire fumer lentement de la poitrine de bœuf, qu'il mélange avec les compagnons habituels que sont les croustilles de maïs, les haricots noirs, les jalapeños et le fromage râpé. Un jet de fumée de bois chaude fait fondre le fromage, donnant à ces nachos une saveur incomparable.

INGRÉDIENTS

- 200 g (8 tasses) de croustilles de maïs
- 275 g (2 tasses) de lanières de poitrine de bœuf fumée ou de poulet
- 450 ml (15 oz) de haricots noirs en boîte (de préférence biologiques et à faible teneur en sodium) égouttés, rincés et égouttés de nouveau
- 340 g (3 tasses) d'un mélange de fromages finement râpés (tels que cheddar ordinaire ou fumé, monterey jack, monterey jack au piment)
- 4 piments jalapeños frais, équeutés et tranchés finement ou 30 g (⅓ tasse) de tranches de jalapeños marinés, égouttées
- 4 oignons verts, parés, parties vertes et blanches tranchées finement
- 2 à 4 c. à soupe de sauce piquante (j'aime bien la Cholula) ou barbecue
- 5 g (¼ tasse) de coriandre fraîche grossièrement hachée (facultatif)

1. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 135 °C (275 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

2. Disposer, sans les entasser, le tiers des croustilles de maïs dans une poêle. Les parsemer du tiers de lanières de viande, de haricots, de fromage, de jalapeños et d'oignons verts. Ajouter le tiers de la sauce piquante. Couvrir d'une seconde couche de ces ingrédients, puis d'une troisième.

3. Faire fumer au fumoir 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage fonde et bouillonne.

4. Parsemer de coriandre, si désiré. Servir directement dans la poêle, en veillant à ne pas se brûler les doigts !

AILES PIQUANTES
ASSAISONNÉES À L'ORIENTALE

Évidemment, ma variante des ailes à la mode de Buffalo comprend de la fumée de bois. Chauffez votre fumoir à 190 °C (375 °F). C'est nettement plus chaud que les 105 °C (225 °F) habituels, mais la chaleur contribue à faire fondre le gras et à rendre la peau croustillante. Pour rehausser la saveur des ailes de poulet, j'ai recours aux assaisonnements à l'orientale tels que l'huile de sésame et la sauce sriracha, et j'emploie des piments jalapeños frais pour épicer la sauce. Serviettes et bière froide requises.

INGRÉDIENTS

- 1,3 kg (3 lb) d'ailes de poulet (environ 24 ailes)
- 10 g (½ tasse) de coriandre fraîche hachée finement
- 2 c. à café de gros sel (de mer ou casher)
- 2 c. à café de grains de poivre noir concassés
- 2 c. à café de graines de coriandre moulues (facultatif)
- 2 c. à soupe d'huile de sésame foncée
- Huile végétale pour huiler la grille
- 6 c. à soupe de beurre
- 4 piments jalapeños, tranchés finement (laisser les graines)
- 6 c. à soupe de sauce sriracha (ou autre sauce piquante au goût)
- 35 g (¼ tasse) d'arachides rôties à sec et hachées

1. Déposer les ailes de poulet dans un grand bol. Les parsemer de 5 g (¼ tasse) de coriandre fraîche, du sel, du poivre et des graines de coriandre moulues, si désiré, et bien remuer. Ajouter l'huile de sésame. Couvrir le bol et laisser mariner au réfrigérateur de 15 à 60 minutes (plus elles marineront longtemps, meilleure sera leur saveur).

2. Entre-temps, régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 190 °C (375 °F). (Si le fumoir ne peut atteindre cette température, le préchauffer à la plus haute température possible.) Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

3. Huiler la grille du fumoir et y disposer les ailes de poulet. Les faire fumer 30 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'elles grésillent, soient colorées et bien cuites. À plus basse température (par exemple à 125 °C/260 °F), il faudra 1 ½ à 2 heures. Dans certains fumoirs, les morceaux les plus proches du feu cuiront plus rapidement : si c'est le cas, les changer de place de pour que la cuisson soit uniforme. Pour vérifier le degré de cuisson, pratiquer une petite incision dans la

QUANTITÉ : 24 ailes, soit ce qu'il faut pour 4 à 6 convives ayant accès à d'autres plats.

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 15 minutes

MARINADE : 15 à 60 minutes

FUMAGE : 30 minutes à 2 heures (selon la température du fumoir)

COMBUSTIBLE : bois dur au choix (j'aime bien l'aulne ou le cerisier) – ce qu'il faut pour 50 minutes (ou 2 heures à basse température) de fumage (voir tableau de la page 6).

BIEN CHOISIR : comme toujours, optez autant que possible pour le poulet biologique. Les pilons d'ailes constituent une solution de rechange intéressante aux ailes complètes, si vous en trouvez. L'huile de sésame foncée est obtenue par pression de graines de sésame rôties. Kadoya est une bonne marque japonaise.

DIVERS : une fois le processus maîtrisé – viande, épices, fumée, beurre, sauce piquante – vous pouvez préparer toutes sortes d'autres aliments à la mode de Buffalo : crevettes, ris, même oreilles ou queue de cochon (la dernière étant une spécialité du restaurant Animal de Los Angeles). Pour des ailes de poulet à la mexicaine,

remplacez les graines de coriandre par du cumin et la sauce sriracha par de la Cholula. Les possibilités sont infinies.

partie la plus épaisse de quelques ailes. La chair proche de l'os devrait être blanche et ne présenter aucune trace de rouge ; par contre, éviter de trop les cuire. Les disposer sur une assiette à l'épreuve du feu.

4. Au moment de servir, faire fondre le beurre à feu vif dans une poêle en fonte. Faire cuire les jalapeños 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils grésillent et commencent à dorer. Ajouter la sauce sriracha et porter à ébullition. Verser sur les ailes de poulet.

5. Parsemer les ailes de poulet d'arachides et du reste de coriandre fraîche, puis servir aussitôt avec une pile de serviettes.

CHARQUI DE BŒUF À LA SAUCE SRIRACHA

QUANTITÉ : 30 à 36 lanières

MÉTHODE : fumage à chaud (à très basse température)

PRÉPARATION : 10 minutes, plus 1 heure de congélation

MARINADE : 4 heures ou plus

FUMAGE : 3 ½ à 4 heures

COMBUSTIBLE : bois dur au choix – ce qu'il faut pour un fumage de 3 ½ à 4 heures (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : grille en métal

BIEN CHOISIR : il vous faut une coupe maigre de bœuf telle que surlonge, haut ou bas de ronde ou bavette. Idéalement elle proviendra d'un animal nourri à l'herbe. La sauce de poisson consiste en une sauce d'anchois fermentés provenant du sud-est asiatique. On la trouve facilement dans les supermarchés ou en ligne. Pour ma part, je préfère la marque Red Boat. Quant à l'huile de sésame asiatique, c'est une huile obtenue par pression de graines de sésame rôties.

La charqui est un mets pratique : elle ne pèse presque rien, se conserve des semaines en dehors du réfrigérateur et fournit rapidement une bonne dose d'énergie lors des longues randonnées ou des longs parcours en voiture ou en camping. C'est un aliment démocratique, qu'on trouve dans les restaurants tendance, les commerces de proximité et tout ce qui existe entre les deux. (Bien sûr, la qualité varie selon le commerce.) C'est un aliment élémentaire : non assaisonnées, les premières variantes étaient parfois d'un très grand raffinement gastronomique. Ce qu'on sait moins, c'est qu'il est facile – et très gratifiant – de la préparer soi-même, particulièrement quand on la fume. (Remarque : souvent aromatisée à la fumée liquide, la charqui du commerce n'est pas nécessairement fumée.) Cette variante possède la saveur piquante de la sauce sriracha (sauce thaïlandaise) et la saveur umami de la sauce de poisson et de la fumée de bois.

INGRÉDIENTS

- 900 g (2 lb) de bœuf maigre (tel que surlonge, haut de ronde ou bavette, désossé)
- 125 ml (½ tasse) de sauce sriracha
- 60 ml (¼ tasse) de sauce de poisson ou soya
- 60 ml (¼ tasse) d'huile de sésame grillé
- 3 gousses d'ail, pelées et émincées
- 2 c. à soupe de coriandre fraîche hachée
- Huile végétale pour huiler la grille (facultatif)

1. Envelopper le bœuf dans du papier à congélateur ou aluminium et congelez-le environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'il soit ferme, mais pas complètement gelé. (La viande se tranche mieux ainsi.)

2. Entre-temps, dans un grand bol, mélanger au fouet la sauce sriracha, la sauce de poisson, l'huile de sésame, l'ail et la coriandre.

DIVERS : traditionnellement, on coupe le bœuf en lanières dans le sens du grain, ce qui donne des lanières avec beaucoup de croquant. (La charqui devrait être croquante.) Si vous préférez une viande plus tendre, tranchez-la dans le sens contraire au grain.

3. À l'aide d'un couteau de chef bien aiguisé, couper le bœuf dans le sens du grain en tranches de 3 mm (⅛ po) d'épaisseur, en éliminant tout gras visible et tout tissu conjonctif. Déposer les lanières dans la marinade, en remuant pour bien les enduire. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser mariner au réfrigérateur au moins 4 heures ou jusqu'au lendemain ; plus longtemps la viande marinera, plus elle sera épicée.

4. Tapisser une plaque de cuisson à rebord de papier aluminium et y déposer une grille en métal. Retirer les lanières de bœuf de la marinade et les disposer sur la grille. Laisser égoutter et sécher 30 minutes.

5. Entre-temps, régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 70 °C (160 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

6. Mettre la grille, sans la plaque de cuisson, dans le fumoir ou disposer les lanières de bœuf sur des grilles à fumoir huilées et les fumer 3 ½ à 4 heures ou jusqu'à ce qu'elles soient sèches mais encore souples.

7. Déposer la charqui encore tiède dans un grand sac refermable en plastique résistant. (La vapeur qui s'en échappera détendra la viande.) Laisser refroidir à température ambiante dans le sac. Servir aussitôt ou plus tard. La charqui se conservera au moins une semaine au réfrigérateur.

CHARQUI (*JERKY*)

Le fumage-séchage est l'une des premières méthodes employées par nos ancêtres préhistoriques pour conserver la viande et le poisson. Les autochtones d'Amérique du Nord et du Sud faisaient sécher de minces lanières de viande à proximité d'un feu fumant. D'ailleurs « charqui » signifie viande séchée dans la langue quechua parlée par les Incas. Aujourd'hui, il se consomme plus de deux millions de livres de cette viande chaque année rien qu'aux États-Unis, la plus grande partie étant produite commercialement. Elle est infiniment meilleure quand elle est préparée à la maison ; il suffit d'avoir un fumoir et un minimum de patience. Voici ce qu'il faut savoir à ce sujet.

- Optez pour des viandes maigres n'ayant que très peu de gras ou de tissus conjonctifs intramusculaires, par exemple le haut ou le bas de ronde. Le gras pourrit plus rapidement que la viande elle-même.
- Coupez la viande en tranches de 3 à 6 mm (⅛ po à ¼ po) tout au plus. Pour vous faciliter la tâche, congelez-la partiellement. Ou encore, demandez au boucher de la couper à la trancheuse.
- Même si, en Amérique du Nord, on préfère généralement le bœuf, de nombreuses autres viandes provenant d'animaux domestiques ou sauvages peuvent être séchées, dont le chevreuil, le cerf de Virginie, le cerf hémione, l'orignal, l'antilope, l'élan, le lapin et le bison.
- Assurez-vous que la charqui de dinde ou de poulet est cuite à une température sécuritaire de 75 °C (165 °F).
- Le fumage et le séchage nécessitent des températures basses (généralement autour de 70 °C/160 °F) et du bois dur pour générer de la fumée.
- Les fumoirs électriques sont excellents pour la charqui, car ils génèrent une température basse constante.
- Conservez la charqui dans des sacs de plastique refermables ou des pots avec couvercles. (Emballez-la à chaud de sorte que la vapeur qui en résulte la ramollisse et la réhydrate partiellement.) Idéalement, conservez-la au réfrigérateur.

JALAPEÑOS FARCIS AU CRABE
ENVELOPPÉS DE BACON

Les jalapeños farcis figurent au menu du circuit barbecue depuis belle lurette. A-t-on vraiment besoin d'une autre recette ? Eh bien oui. Ces bouchées me rappellent un plat que l'on cuisinait dans mon enfance à Baltimore – le crabe impérial – qu'on enveloppait de bacon salé et fumé.

INGRÉDIENTS

12 gros jalapeños

225 g (8 oz) de fromage à la crème à température ambiante

Le zeste finement râpé d'un citron

1 c. à café d'assaisonnement Old Bay, ou au goût

225 g (½ lb) de chair de crabe, égouttée, décortiquée et finement hachée

Paprika doux ou fumé

12 tranches de bacon artisanal, coupées en deux sur la largeur

1. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 180 °C (350 °F). (C'est plus chaud qu'à l'habitude, mais cela permet d'obtenir un bacon croustillant.) Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

2. Couper les piments en deux dans le sens de la longueur, en préservant la queue que l'on coupera aussi en deux. Enlever les membranes et les graines en les grattant ; la cuiller à pamplemousse ou à melon convient bien à cet usage. Disposer les moitiés de piment sur une grille, face coupée dessus.

3. Dans un bol, battre à la cuiller de bois le fromage à la crème, le zeste de citron et l'assaisonnement Old Bay. Incorporer délicatement la chair de crabe. Déposer une cuillerée comble de préparation dans chacune des moitiés de piment en l'entassant au centre. Saupoudrer de paprika.

4. Envelopper les moitiés de piment d'une demi-tranche de bacon en veillant à ce que la garniture soit visible aux extrémités. Piquer d'un cure-dents et disposer les bouchées sur la grille en une seule couche.

5. Mettre la grille dans le fumoir. Fumer les bouchées 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le bacon et la garniture soient dorés et que les piments soient tendres (pour s'en assurer, les pincer entre le pouce et l'index).

6. Déposer les bouchées dans une assiette. Les laisser refroidir légèrement avant de les servir.

QUANTITÉ : 24 bouchées, soit 6 à 8 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 20 minutes

FUMAGE : 30 à 40 minutes

COMBUSTIBLE : bois dur au choix –, ce qu'il faut pour 40 minutes de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : grille de métal, cure-dents

BIEN CHOISIR : plusieurs espèces de crabe conviennent à ce plat, dont le crabe bleu de la baie de Chesapeake ou de la Louisiane, le crabe de Dungeness de la côte ouest et le crabe royal ou le crabe des neiges de l'Alaska.

DIVERS : pour ce plat, on emploie une technique légèrement différente de ce qu'on voit habituellement : on coupe les jalapeños en deux dans le sens de la longueur et on farcit les moitiés plutôt que le piment entier. Les piments dorent mieux ainsi et acquièrent une saveur de fumée plus prononcée.

PAIN FUMÉ

QUANTITÉ : 1 miche

MÉTHODE : fumage à chaud ou à froid

PRÉPARATION : 10 minutes

LEVÉE (2 LEVÉES) : 1 ½ à 2 heures

FUMAGE : 15 à 20 minutes pour le fumage à chaud ; 1 ½ heure pour le fumage à froid

COMBUSTIBLE : pommier ou autre bois dur au choix – ce qu'il faut pour 2 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : 2 plats en papier aluminium, moule à pain de 22,5 x 12,5 cm (9 x 5 po), grille de métal

BIEN CHOISIR : farines biologiques si possible

DIVERS : Villar rehausse parfois la saveur douce et fumée de sa pâte avec des oignons caramélisés.

À première vue, ce pain ressemble à une belle miche de campagne – croûte bien dorée, arôme de miel invitant, mie molle. Il possède une saveur fumée subtile mais bien réelle, moins prononcée que celle de la poitrine de bœuf, plutôt celle, délicate, d'un pain qui aurait cuit dans une maison de ferme possédant un foyer. Son secret tient au fait qu'on fume la farine et l'eau avant de préparer la pâte. Mes remerciements au boulanger français Johann Villar, qui m'a appris à fumer ces ingrédients inattendus.

INGRÉDIENTS

- 250 g (2 tasses) de farine blanche non blanchie ou au besoin
- 125 g (1 tasse) de farine de blé complet ou 125 g (1 tasse) supplémentaire de farine blanche
- 1 c. à café de gros sel (de mer ou casher), plus pour saupoudrer
- 300 ml (1 ¼ tasse) d'eau, plus au besoin
- 1 sachet (2 ½ c. à café) de levure sèche
- 2 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge, plus huile pour le bol, le moule à pain et la surface du pain

1. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à la température la plus basse (95 °C/200 °F ou moins). Étaler les farines et le sel en une mince couche (pas plus de 6 mm/¼ po) dans un plat en papier aluminium ou sur une plaque de cuisson à rebord. Verser l'eau dans un autre plat.

2. Mettre les plats dans le fumoir et fumer jusqu'à ce que la farine blanche soit légèrement dorée à la surface et goûte la fumée, et que l'eau ait aussi le goût de la fumée. Il faudra 15 à 20 minutes pour le fumage à chaud et 1 à 1 ½ heure pour le fumage à froid.

3. Laisser les farines refroidir à température ambiante. La température de l'eau ne devrait pas dépasser les 40 °C (105 °F).

4. Dans un robot culinaire, mélanger les farines fumées, le sel et la levure. Ajouter le miel, l'huile d'olive et l'eau tiède fumée. Faire tourner le moteur par courtes impulsions de manière à obtenir une pâte molle et malléable. Si elle est trop ferme, ajouter un peu d'eau tiède du robinet ; si elle est trop molle, ajouter un peu de farine. On peut aussi mélanger et pétrir la pâte à la main ou dans un batteur sur socle équipé d'un crochet pétrisseur. Mettre la pâte sur une planche à découper légèrement farinée et pétrir à la main de manière à façonner une boule lisse.

5. Déposer la pâte dans un grand bol légèrement huilé, en la retournant pour la huiler tout autour. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser lever dans un endroit chaud 1 à 1 ½ heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

6. Enfoncer la pâte avec le poing, la pétrir en lui donnant une forme oblongue et la déposer dans un moule à pain huilé. Couvrir d'une pellicule plastique. Laisser lever de nouveau 30 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

7. Entre-temps, régler le barbecue pour la cuisson indirecte et le préchauffer à 200 °C (400 °F) ou préchauffer le four à la même température. Si le fumoir peut atteindre cette température, on peut y cuire le pain. Inutile d'ajouter du bois puisque la farine est déjà fumée.

8. Enduire le dessus de la miche d'huile d'olive et saler légèrement. Cuire 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et ferme, et que le dessous sonne creux quand on le frappe. Laisser refroidir 10 minutes sur une grille. Retirer le pain du moule, le laisser refroidir 10 minutes de plus, puis le trancher et le servir tiède avec du beurre fumé (page 203) et du miel fumé (page 204).

GASPACHO FUMÉ

Le gaspacho a été le premier plat fumé que j'ai expérimenté en dehors des classiques. Je l'ai fumé dans un fumoir pour cuisinière Camerons (voir à la page 275) bien avant que j'achète mon premier fumoir extérieur. Dans ma famille, c'est toujours un plat favori. La fumée vous prend par surprise et apporte de la profondeur à cette simple soupe estivale.

INGRÉDIENTS

- 4 belles tomates rouges (environ 900 g/2 lb), coupées en deux
- 1 concombre moyen, pelé, coupé en deux dans le sens de la longueur et épépiné
- ½ poivron vert ou jaune, tige ôtée, épépiné et coupé en deux
- ½ poivron rouge, tige ôtée, épépiné et coupé en deux
- 1 petit oignon doux, pelé et coupé en quatre dans le sens de la longueur
- 1 gousse d'ail, pelée
- 3 c. à soupe d'une bonne huile d'olive extra vierge, plus pour arroser
- Environ 2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge ou de vinaigre de xérès
- 125 ml (½ tasse) d'eau, plus au besoin
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu
- 1 c. à soupe de ciboulette ou d'oignons verts hachés

QUANTITÉ : 4 portions; on peut multiplier la recette à loisir.

MÉTHODE : fumage à froid ou à l'aide d'un fumoir manuel (voir à la page 276)

PRÉPARATION : 30 minutes

FUMAGE : 1 heure

COMBUSTIBLE : chêne ou amandier, dans le respect de la tradition espagnole – ce qu'il faut pour 1 heure de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : plat en papier aluminium

BIEN CHOISIR : c'est la saveur et la qualité des légumes qui fait que le gaspacho est savoureux ou pas. Optez pour des tomates mûries sur pied récoltées au jardin ou achetées chez le

producteur ou pour des tomates de variétés anciennes, de préférence qui n'ont jamais vu l'intérieur d'un réfrigérateur. Toute autre chose ne donnera qu'un simulacre de ce que peut être le gaspacho.

DIVERS : à défaut d'avoir l'équipement ou la patience pour fumer à froid les légumes, faites-le à chaud en réglant le fumoir à la plus basse température possible (95 à 105 °C/200 à 225 °F) juste le temps qu'il faut pour colorer de fumée la peau des tomates, mais pas assez pour les cuire.

GASPACHO FUMÉ AU FUMOIR MANUEL

Dans un robot culinaire ou un mélangeur, réduire en purée les tomates, le concombre, les poivrons, l'oignon, l'ail, l'huile et le vinaigre, puis assaisonner tel qu'indiqué à l'étape 4 de cette page. Verser le gaspacho dans un grand bol, couvrir hermétiquement de pellicule plastique et refroidir jusqu'au moment de servir. Remplir et allumer le fumoir selon les indications du fabricant. Lever un coin de la pellicule plastique et insérer le tuyau du fumoir, remplir le bol de fumée, retirer le tube et couvrir hermétiquement le bol avec la pellicule plastique. Laisser infuser 4 minutes. Remuer la soupe afin d'incorporer la fumée. Répéter deux fois ou jusqu'à ce que le gaspacho soit fumé au goût.

1. Disposer les tomates, le concombre, les poivrons et l'oignon, face coupée dessus, dans un plat en papier aluminium. Ajouter l'ail.

2. Régler le fumoir pour le fumage à froid selon les indications du fabricant. Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

3. Mettre les légumes dans le fumoir et les fumer 1 heure ou jusqu'à ce qu'ils soient colorés (enfoncer le doigt dans un morceau de tomate – le jus devrait goûter la fumée). Les légumes devraient être crus.

4. Couper les légumes en morceaux de 2,5 cm (1 po) en réservant le jus. Dans un robot culinaire, les réduire en purée grossière ou lisse, au choix. Ajouter graduellement le jus réservé, l'huile, le vinaigre et ce qu'il faut d'eau (environ 125 ml/½ tasse) pour obtenir une soupe facile à verser. Saler et poivrer au goût et ajouter quelques gouttes supplémentaires de vinaigre, au besoin, pour contrebalancer la douceur des légumes. On peut aussi passer au mélangeur les légumes, leur jus, l'huile, le vinaigre et l'eau jusqu'à la consistance désirée. Saler, poivrer et ajouter du vinaigre. On peut préparer le gaspacho plusieurs heures à l'avance jusqu'à cette étape et le conserver au réfrigérateur à couvert. Au moment de servir, goûter et, au besoin, rectifier l'assaisonnement.

5. À la louche, verser le gaspacho dans des bols à soupe. Arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer de ciboulette hachée.

CHAUDRÉE DE POISSON FUMÉ

Si vous expérimentez pour la peine les recettes de ce livre, vous aurez de bonnes quantités de poisson fumé – saumon fumé à froid à la mode scandinave ou à la façon des kippers, omble chevalier fumé, etc. Tous constituent une excellente base pour la chaudrée. Cette recette m'a été inspirée par l'un des plus beaux sites de pêche de l'Amérique du Nord, soit le Tutka Bay Lodge, près de Homer en Alaska. Comme bien des trempettes ou des tartinades et des soupes de ce livre, voyez cette recette comme une feuille de route de base. N'hésitez pas à expérimenter.

QUANTITÉ : 8 portions en entrée ou 4 comme plat principal léger

CUISSON : 30 minutes

PRÉPARATION : 30 minutes

BIEN CHOISIR : poisson sauvage si possible

INGRÉDIENTS

- 450 g (1 lb) de saumon ou d'un autre poisson fumé (pages 183 à 198)
- 3 c. à soupe de beurre ou d'huile d'olive extra vierge
- 2 échalotes (ou 1 petit oignon rouge), pelées et hachées finement
- 2 poireaux, partie blanche seulement, parés, bien rincés, secoués et tranchés finement
- 4 pommes de terre rouges (700 g/ 1 ½ lb), brossées et coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 1 feuille de laurier
- 2 tiges de thym frais, plus pour le service
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu
- 1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet ou de fumet de poisson (de préférence maison)
- 180 ml (¾ tasse) de crème 35 % à fouetter

1. Ôter la peau et les arêtes du poisson, le cas échéant, et le défaire en morceaux de 2,5 cm (1 po) s'il doit être fumé à chaud ou en carrés de 1 cm (½ po) s'il doit être fumé à froid. Réserver.

2. Dans une grande casserole épaisse, faire fondre le beurre à feu moyen. En remuant souvent, cuire les échalotes et les poireaux 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils ramollissent.

3. Ajouter les pommes de terre, la feuille de laurier et les tiges de thym et, en remuant souvent, poursuivre la cuisson 5 minutes ou jusqu'à ce que les échalotes, les poireaux et les pommes de terre soient légèrement dorés. Saler et poivrer.

4. Ajouter le bouillon et laisser mijoter à feu moyen 10 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Ajouter le poisson fumé et la crème, et laisser mijoter 5 minutes de plus ou jusqu'à ce que la soupe soit bien savoureuse. Rectifier l'assaisonnement au besoin. Retirer et jeter la feuille de laurier et les tiges de thym.

5. Servir la chaudrée dans des bols à soupe et parsemer de feuilles de thym.

BŒUF

Quelque part entre le Red Hook de Brooklyn et le Studio City de Los Angeles, le bœuf fumé est devenu viral. Remarquez que je n'ai pas mentionné le Texas. Car si l'État du Lone Star a donné au monde la poitrine et les côtes de bœuf fumées, une nouvelle génération de maîtres du barbecue fait désormais fumer toutes sortes d'autres morceaux, de la coquille d'aloyau (par cuisson inversée, une technique ingénieuse) au filet (accompagné de crème fouettée au raifort), en passant par le pastrami fumé maison et la côte au jus… fumée. Ce chapitre célèbre le bœuf fumé dans toute sa splendeur.

GROSSES CÔTES BIEN MÉCHANTES

PLAT-DE-CÔTES FUMÉ

QUANTITÉ : 3 plats-de-côtes pour 3 convives affamés

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 10 minutes

FUMAGE : 8 à 10 heures

REPOS : 1 heure

COMBUSTIBLE : on se sert habituellement de chêne, caryer, prosopis ou d'un mélange des trois – ce qu'il faut pour 10 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : plat en papier aluminium, thermomètre à lecture instantanée, sac isotherme (facultatif)

BIEN CHOISIR : vous devrez commander vos plats-de-côtes au boucher. Dites-lui que vous les voulez en entier, mais demandez-lui qu'il sépare les côtes. (Ou encore, coupez-les vous-même.) Il y en a trois par morceau.

DIVERS : cette préparation au sel, au poivre, au piment rouge et à la fumée convient à toutes les côtes, y compris celles du porc et de l'agneau.

Les nouvelles côtes levées? C'est une manière de décrire le plat-de-côtes, c'est-à-dire les côtes les plus grosses et les plus méchantes qui existent sur la planète barbecue. (La poitrine de bœuf avec os en est un autre.) Billy Durney le sert au Hometown Bar-B-Que de Brooklyn, de même que Hugh Mangum au Mighty Quinn's Barbeque de New York et du New Jersey, ainsi que les gens du Butcher and the Boar à Minneapolis. Et vous êtes sur le point de goûter ces côtes surdimensionnées sorties directement de votre fumoir et qui pèsent, chacune, 1 à 1,25 kg (2 à 2 ½ lb). Pour ce qui est des assaisonnements, contentez-vous de sel, poivre et flocons de piment rouge. Concentrez-vous sur la viande et la fumée.

INGRÉDIENTS

- 3 plats-de-côtes entiers (le carré pèse 2,7 à 3,4 kg/6 à 7 ½ lb)
- 3 c. à soupe de gros sel (de mer ou casher), plus pour le service
- 3 c. à soupe de grains de poivre noir concassés
- 2 c. à soupe de flocons de piment rouge
- Bière (facultatif)
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf (de préférence maison)

1. Couper le carré dans le sens de la longueur en côtes individuelles et déposer celles-ci sur une plaque de cuisson à rebord.

2. Dans un petit bol, mélanger le sel, le poivre et les flocons de piment rouge. En saupoudrer généreusement les côtes sur toutes leurs faces, y compris sur les bouts, en frottant la viande du bout des doigts pour faire pénétrer le mélange.

3. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer entre 105 et 120 °C (225 et 250 °F). S'il est muni d'une boîte à eau, remplir celle-ci d'eau ou de bière à hauteur de 7,5 cm (3 po). Autrement, remplir un plat en papier aluminium jetable à la même hauteur et le mettre sous la grille où seront fumées les côtes. (Remarque : il n'est pas nécessaire de le faire dans un appareil en céramique.) Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

4. Mettre les côtes dans le fumoir, gras dessus, en les espaçant d'au moins 5 cm (2 po). Les fumer 8 à 10 heures ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées à l'extérieur et bien tendres à l'intérieur. S'il s'agit d'un fumoir avec boîte à feu à une extrémité, changer les côtes de place deux fois afin qu'elles cuisent uniformément.

Pour vérifier le degré de cuisson, piquer une baguette de métal dans la plus grosse côte (à travers une extrémité et parallèlement à l'os); elle devrait percer la viande facilement. Ou encore, insérer un thermomètre à lecture instantanée dans la viande parallèlement à l'os, mais sans y toucher; il devrait indiquer 95 °C (200 °F). (Vérifier toutes les côtes pour s'assurer que chacune est cuite.) Elles seront cuites quand l'extrémité des os sera dégagée de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po).

5. Déposer les côtes dans un grand plat en papier aluminium avec le bouillon de bœuf. Couvrir de papier aluminium sans serrer et mettre le plat à reposer 1 heure dans un sac isotherme.

6. Au moment de servir, saler légèrement les côtes.

TABLEAU DE FUMAGE DU BŒUF

MORCEAU	QUANTITÉ	TEMP. FUMOIR	DURÉE	TEMP. INTERNE/ DEGRÉ DE CUISSON
Poitrine (entière)	6,5 à 8 kg (14 à 18 lb)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	12 à 18 heures	95 °C (200 °F)
Poitrine (sans la pointe)	2,75 à 3,5 kg (6 à 8 lb)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	8 à 10 heures	95 °C (200 °F)
Pastrami (navelle)	2,75 à 3,5 kg (6 à 8 lb)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	8 à 10 heures	95 °C (200 °F)
Filet	2 kg (4,5 lb) (paré)	105 à 120 °C (225 à 250 °F) + haute température pour griller	45 à 60 minutes pour le fumage + 6 à 10 minutes pour griller	50 °C (120 à 125 °F) (saignant) 55 °C (130 à 135 °F) (mi-saignant)
Côte	3 kg (6,5 lb) (3 côtes)	120 °C (250 °F)	2 à 3 heures	50 °C (120 à 125 °F) (saignant) 55 °C (130 à 135 °F) (mi-saignant)
Haut de ronde	2,75 kg (6 lb)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	4 à 6 heures	50 °C (120 à 125 °F) (saignant) 55 °C (130 à 135 °F) (mi-saignant); 60 °C (145 °F) (à point)
Plat-de-côtes	900 g à 1,15 kg (2 à 2 ½ lb) (chacun)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	8 à 10 heures	95 °C (200 °F) ; retrait de la viande de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) sur le bout des côtes
Triangle de bas de surlonge	900 g à 1,15 kg (2 à 2 ½ lb) (chacun)	105 à 120 °C (225 à 250 °F) + cuisson courte à haute température	1 heure pour fumage + 4 à 6 minutes pour cuisson au barbecue	50 °C (120 à 125 °F) (saignant) 55 °C (130 à 135 °F) (mi-saignant)
Coquille d'aloyau	675 à 800 g (1 ½ à 1 ¾ lb) (chacun)	105 à 120 °C (225 à 250 °F) + cuisson courte à haute température	45 à 60 minutes pour fumage + 4 à 6 minutes pour cuisson au barbecue	50 °C (120 à 125 °F) (saignant) 55 °C (130 à 135 °F) (mi-saignant)
Charqui de bœuf (page 54)	900 g (2 lb)	70 °C (160 °F)	3 ½ à 4 heures	Dorée et séchée mais encore souple

INTÉRIEUR DE RONDE FUMÉ AU CHÊNE

Vous aimez la saveur intense de la côte de bœuf et celle, tout aussi riche, du filet de bœuf entier, fumé, mais ne souhaitez pas vous ruiner en viande? Je comprends votre souffrance, mais sachez que Matthew Keeler a la solution : l'intérieur de ronde fumé. Propriétaire du King's Famous Barbecue, de Petersburg, restaurant situé en plein cœur du pays du porc de Virginie, ce maître de barbecue de troisième génération vous dira que sa viande préférée est un morceau d'intérieur de ronde de bœuf Angus de la taille d'une balle de base-ball qu'il fume jusqu'à ce qu'il soit aussi noir et brillant que du charbon des Appalaches. Il en fait dix chaque matin, certains mi-saignants, d'autres à point ou bien cuits. «Je n'utilise pas beaucoup d'épices», confie-t-il, ajoutant qu'il n'assaisonne son bœuf que de sel et de poivre. «Je n'aime pas non plus les viandes trop fumées», conclut-il.

INGRÉDIENTS

1 intérieur de ronde de bœuf (environ 2,75 kg/6 lb) bien gras

Gros sel (de mer ou casher) et grains de poivre noir concassés

12 petits pains à hamburger (facultatif)

3 c. à soupe de beurre, salé ou non, fondu (facultatif)

Sauce au raifort, à la moutarde et au piment (page 78)

1. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer entre 105 et 120 °C (225 et 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

2. Saler et poivrer généreusement la viande sur toutes ses faces. La mettre dans le fumoir directement sur la grille, gras dessus. La fumer jusqu'à ce qu'elle soit croûtée, bien dorée et cuite au goût (voir Divers à droite).

3. Quand la température interne recherchée est presque atteinte (ne pas oublier que la viande va continuer à cuire hors du fumoir), déposer la viande sur une grille posée sur une plaque de cuisson à rebord. La couvrir d'une tente en papier aluminium (ne pas serrer le papier autour de la viande) et la laisser reposer 15 minutes.

4. Si désiré, enduire les petits pains de beurre fondu et les faire griller légèrement sur le barbecue ou une plaque chauffante.

5. Parer la viande et jeter les gros amas de graisse ; en laisser un peu pour la saveur. Trancher finement ou hacher la viande et la servir sur les petits pains, si désiré. Veiller à ce qu'il y ait à la fois des tranches provenant des bouts croustillants et d'autres provenant du centre rosé. Enduire de sauce au raifort et servir.

QUANTITÉ : 12 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 5 minutes (plus 10 minutes pour la sauce)

FUMAGE : 4 à 6 heures

COMBUSTIBLE : chêne blanc – ce qu'il faut pour 7 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : thermomètre à distance ou à lecture instantanée, grille de métal

BIEN CHOISIR : morceau d'intérieur de ronde de 2,75 kg (6 lb). On peut aussi opter pour un morceau de haut de surlonge qui devrait avoir une bonne couche de gras.

DIVERS : le temps de cuisson varie selon le degré de cuisson désiré :

- environ 4 heures pour une viande saignante (50 °C/120 à 125 °F au thermomètre à lecture instantanée) ;
- environ 5 ½ heures pour une viande mi-saignante (55 °C/130 °F au thermomètre à lecture instantanée) ;
- environ 6 heures pour une viande à point (65 °C/150 °F au thermomètre à lecture instantanée).

POITRINE DE BŒUF SMASHÉE

QUANTITÉ : 8 à 10 portions, plus des restes

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 20 minutes

FUMAGE : 8 à 10 heures

REPOS : 1 à 2 heures

COMBUSTIBLE : chêne, pommier, prosopis et caryer sont habituellement associés à la poitrine de bœuf – ce qu'il faut pour au moins 8 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : plat en papier aluminium, thermomètre à lecture instantanée, papier de boucherie sans revêtement intérieur, sac isotherme

BIEN CHOISIR : choisir une poitrine sans la pointe (muscle plat du bas, voir page 68) possédant une généreuse couche de gras à la surface.

DIVERS : durant le fumage, la température montera régulièrement puis atteindra un plateau autour de 70 °C (160 °F) (et, dans certains cas, perdra quelques degrés) où elle se maintiendra durant 1 ou 2 heures, parfois plus. Ce phénomène résulte de l'évaporation de l'eau présente à la surface de la viande. (Il se peut même qu'un peu de liquide s'accumule en surface.) Cela a pour effet de rafraîchir la viande de la même manière que la transpiration nous rafraîchit quand il fait chaud. Il suffit d'être patient : la température finira par remonter.

S'il y a un mets qui illustre parfaitement la cuisson au barbecue et que tout aspirant maître fumeur souhaite maîtriser à la perfection, c'est bien la poitrine de bœuf. S'il y a un mets qui intimide même celui qui est parfaitement à l'aise avec le fumage de l'épaule et des côtes de porc, c'est aussi la poitrine de bœuf. Le défi, c'est le tissu conjonctif coriace, sans compter la structure musculaire de la poitrine entière, dont le grain est orienté dans des sens opposés. Je vais vous apprendre à fumer ce morceau à la perfection, qu'il s'agisse de la poitrine entière de 8 kg (18 lb), de la poitrine de 2,5 à 3,5 kg (6 à 8 lb) sans la pointe, qu'on trouve chez le boucher, ou du milieu de poitrine de 1,5 à 2,5 kg (3 à 5 lb) qu'on trouve au supermarché. D'abord la poitrine sans la pointe.

INGRÉDIENTS

- 1 poitrine de bœuf sans la pointe de 2,5 à 3,5 kg (6 à 8 lb)
- 60 ml (¼ tasse) de moutarde de Dijon (facultatif)
- 60 ml (¼ tasse) de liquide de cornichons marinés à l'aneth (facultatif)
- Gros sel (de mer ou casher) et grains de poivre noir concassés
- 6 tranches de bacon artisanal (facultatif)
- Bière (facultatif)
- Sauce barbecue au choix (facultatif)

1. Parer la poitrine, en laissant une couche de graisse d'au moins 6 mm (¼ po). Déposer la viande sur une plaque de cuisson à rebord. Si désiré, mélanger la moutarde et le jus des cornichons marinés dans un petit bol, puis en enduire les deux faces de la poitrine. Saler et poivrer généreusement toutes les faces, y compris les extrémités. Si la couche de graisse est insuffisante, couvrir le dessus de bacon.

2. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer entre 105 et 120 °C (225 et 250 °F). Si le fumoir est muni d'une boîte à eau, remplir celle-ci d'eau ou de bière à hauteur de 7,5 cm (3 po). Sinon, remplir pareillement un plat en papier aluminium et le mettre sous la grille où sera fumée la viande. (Remarque : on n'a pas à le faire sur un appareil en céramique.) Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

3. Mettre la poitrine dans le fumoir, gras dessus. Cuire 8 à 10 heures ou jusqu'à ce que l'extérieur soit bien doré et que la température interne atteigne 80 °C (175 °F) au thermomètre à lecture instantanée. (Il n'y a pas lieu de s'inquiéter si la température semble rester à 75 °C/165 °F, c'est normal.) Rajouter du charbon de bois et du bois au besoin.

TRANCHER UNE POITRINE ENTIÈRE

Étant donné sa structure anatomique particulière, c'est-à-dire que le grain de la pointe est à un angle de 60 degrés par rapport à celle de la poitrine comme telle (et la pointe en est séparée par une couche de gras), la poitrine entière nécessite une technique de coupe particulière.

1. En tenant la lame d'un couteau à trancher parallèle à la planche à découper, séparer la pointe de la poitrine.

2. En grattant, ôter le surplus de gras du bas de la pointe et du haut de la poitrine.

3. Parer les bords secs ou brûlés de la pointe et de la poitrine, le cas échéant. Les hacher ou les couper en dés avec un peu de gras et les servir tels quels ou les ajouter à des haricots cuits au four (page 218).

4. Déposer la pointe sur la poitrine, en la faisant tourner d'environ 60 degrés de sorte que les fibres des deux morceaux soient dans le même sens, d'avant en arrière.

5. Trancher les deux morceaux de viande en travers du grain. Ainsi, on obtient de la viande à la fois maigre et grasse. Les tranches devraient avoir environ 6 mm (¼ po) d'épaisseur.

4. Retirer la viande du fumoir et l'envelopper de papier de boucherie en serrant bien. La remettre dans le fumoir. Poursuivre la cuisson 1 ou 2 heures ou jusqu'à ce que la température interne soit de 95 °C (200 °F) et que la viande soit assez tendre pour qu'on puisse la percer à l'aide d'un doigt ganté ou de l'extrémité d'un manche de cuiller en bois. (Il faudra enlever le papier pour s'en assurer.)

5. Laisser reposer la viande enveloppée de papier 1 à 2 heures dans un sac isotherme. Ôter le papier et déposer la viande sur une planche à découper. (Jeter le bacon le cas échéant.) Verser dans un bol le jus de viande qui aurait pu s'accumuler.

6. Pour servir, parer la viande des gros morceaux de gras le cas échéant et la couper en travers du grain en tranches de 6 mm (¼ po) (ou de l'épaisseur désirée). Arroser de jus. La sauce barbecue n'est pas nécessaire mais, si désiré, la servir en accompagnement.

Variante

La poitrine entière pèse de 6,5 à 8 kg (14 à 18 lb) et comprend la poitrine comme telle qui se termine par un triangle et la pointe, muscle gras qui la surplombe.

Parer la poitrine en laissant une couche de gras de 1 cm (½ po) à la surface. Sur un des côtés de la poitrine, il y a une couche de gras dur entre la pointe et la poitrine : en enlever le plus possible sans séparer les morceaux de viande. Si désiré, enduire la poitrine d'un mélange composé à parts égales de moutarde et de jus de marinade des cornichons à l'aneth, puis saler et poivrer tel qu'indiqué à la page 67.

Fumer la poitrine 10 à 14 heures ou jusqu'à ce que la température interne soit de 80 °C (175 °F). L'envelopper hermétiquement dans du papier de boucherie et poursuivre le fumage 2 à 4 heures ou jusqu'à ce que la température interne soit de 95 °C (200 °F) et que la viande soit assez tendre pour qu'on puisse la percer avec un doigt ganté ou l'extrémité du manche d'une cuiller en bois. Selon la taille de la poitrine, le fumage demandera 12 à 18 heures. Laisser la poitrine enveloppée de papier reposer dans le sac isotherme 1 ½ à 2 heures avant de la trancher (voir l'encadré).

Fumage d'un petit morceau maigre du milieu de poitrine : il se peut que le supermarché du coin n'offre que de petits morceaux maigres du milieu de poitrine dont le poids est de 1,3 à 2,3 kg (3 à 5 lb) et duquel un boucher mal informé aura retiré tout le gras. On peut tout de même en obtenir un beau morceau de viande fumé. L'assaisonner tel qu'indiqué à la page 66 et le déposer dans un plat de papier aluminium jetable, en le couvrant de bacon. Fumer tel qu'indiqué à la page 66. Au bout de 4 ½ heures, couvrir le plat de papier aluminium, en le serrant bien sur les bords, percer de petits trous dans le haut afin de libérer la vapeur et remettre au fumoir. Le temps total de cuisson sera de 6 à 7 heures. Inutile d'envelopper la viande dans du papier de boucherie, mais on doit la laisser reposer 1 heure dans un sac isotherme avant de la couper et de la servir. Jeter le bacon, qui n'aura plus guère de saveur.

LE NIRVANA DE LA POITRINE DE BŒUF EN DIX ÉTAPES

Aaron Franklin (Franklin Barbecue, Austin, Texas), Hugh Mangum (Mighty Quinn's Barbeque, New York et New Jersey) et Billy Durney (Hometown Bar-B-Que, Brooklyn, New York) tiennent trois des meilleurs restaurants barbecue en Amérique du Nord. Quand ils parlent de poitrine de bœuf, il y a tout lieu de les écouter.

1. La qualité de la viande de même que sa provenance comptent. Quand j'ai interviewé des maîtres du barbecue pour mon livre *BBQ USA* publié au début des années 2000, tous parlaient du barbecue, du bois et des assaisonnements, mais personne ne mentionnait la viande. De nos jours, chacun insiste sur l'importance d'opter pour du bœuf élevé de manière naturelle ou en régie biologique et provenant, idéalement, de sa région. Le nouveau vocabulaire des cuistots comprend des termes tels que « élevé sans cruauté et sans hormones, et nourris à l'herbe ». En d'autres mots, la manière dont l'animal est élevé et la provenance de la viande importent autant que la manière dont on la fume.

2. Les assaisonnements devraient être simples. Il vaut mieux éviter les marinades sèches exotiques. Aaron Franklin n'emploie que deux ingrédients, soit le sel et le poivre noir concassé, tandis que Hugh Mangum en emploie trois, soit le sel, le poivre et le paprika.

3. Ne brûlez que du bois, mais évitez l'excès de fumée. Le bois est le combustible idéal pour la poitrine de bœuf. Veillez toutefois à ce que celle-ci goûte la viande, et non la fumée. « Je me plais à dire que la fumée a effleuré notre poitrine de bœuf, confie Mangum, et non qu'elle l'a inondée. »

4. Veillez à assurer une bonne circulation d'air. « L'air doit bien circuler dans le fumoir en tout temps, explique Franklin. C'est là le secret d'un bon feu propre. » Pour ce faire, espacez les morceaux de viande d'au moins 7,5 cm (3 po). C'est particulièrement important s'il s'agit d'un fumoir maison.

5. Maintenez le fumoir humide. C'est une condition essentielle pour que la poitrine soit succulente. Mangum garde dans le plat 45 litres (10 gallons) de gras de viande provenant d'une séance de fumage précédente en tout temps durant la cuisson. À la maison, mettez un plat rempli d'eau dans le fumoir.

6. Baissez le feu. Voilà un point sur lequel s'entendent anciens et nouveaux : il faut cuire la poitrine à basse température, soit entre 105 et 120 °C (225 à 250 °F), et la cuisson doit être longue, seule manière de faire fondre le collagène, le gras et les autres tissus conjonctifs coriaces.

7. Ne vous fiez pas à la température. La tradition veut que la meilleure manière de cuire une poitrine au degré de cuisson adéquat consiste à s'assurer que sa température interne soit de 95 °C (200 °F), tel qu'indiqué sur un thermomètre à lecture instantanée. Mais Billy Durney préfère le déterminer à l'œil et au toucher. « Une poitrine cuite adéquatement tremblote quand vous la secouez. Voyez-la comme de la gélatine qui serait composée de protéines animales et de gras. » Avec la pratique, on finit par savoir exactement quand elle est prête, mais il est préférable de le confirmer à l'aide du thermomètre.

8. Enveloppez la viande durant les deux dernières heures de cuisson. Franklin l'enveloppe dans du papier de boucherie. « Il est assez poreux pour laisser la viande respirer, explique-t-il, contrairement au papier aluminium, qui lui donne la consistance d'une viande braisée. » Une fois saturé de gras, le papier retient le jus de la viande. Avantage additionnel : on peut ainsi déplacer plus facilement la viande du fumoir à l'armoire chauffante, à la planche à découper, etc. Au Mighty Quinn's, quand on sort la viande du barbecue, on l'enveloppe dans de la pellicule plastique. Dans les deux restaurants, la viande est enveloppée de nouveau chaque fois qu'on a fini de la trancher afin d'en préserver l'humidité.

9. Laissez-la reposer. Durney fume ses poitrines 18 heures, mais la viande n'est prête à servir qu'après avoir reposé 4 heures dans un Alto-Shaam (armoire chauffante professionnelle). « Cela permet que les jus soient réabsorbés dans la viande », explique-t-il. À défaut de disposer d'un Alto-Shaam, le sac isotherme fera parfaitement l'affaire. Quand vous en aurez fini avec la viande, vous pourrez l'employer pour refroidir la bière.

10. La sauce n'a guère d'importance. Les trois chefs servent leur viande telle quelle, en émettant le souhait que les gens y goûtent avant d'attraper le flacon de sauce. Ainsi soit-il.

ENVELOPPER OU PAS

La question de savoir si on doit envelopper la viande, particulièrement la poitrine de bœuf, et si c'est le cas, quand on doit le faire, a fait couler beaucoup d'encre. Ceux qui sont pour avancent que cela préserve l'humidité et la vapeur, lesquelles contribuent à dégrader les fibres coriaces. Ceux qui sont contre affirment que l'emballage, particulièrement le papier aluminium, donne à la viande la consistance d'un ragoût ou d'un braisé et que, dans ce cas, on ne peut pas vraiment parler d'une viande grillée.

Qui a raison ?
Parmi les pour, on compte des gens réputés :

- Wayne Mueller, du célèbre Louie Mueller Barbecue de Taylor, Texas, enveloppe sa poitrine de bœuf dans du plastique, puis dans du papier.
- Au Snow's BBQ de Lexington, Texas, Tootsie Tomanetz l'enveloppe dans du papier aluminium durant les deux tiers du fumage, puis l'y cuit ensuite.

Les critiques de ce procédé ne manquent pas de le ridiculiser et pourtant, le Snow est parmi les meilleurs restaurants barbecue du Texas. Pendant des années, j'ai enveloppé mes poitrines durant la première moitié du fumage. Toujours tendres, elles me valaient moult compliments. Rétrospectivement, elles avaient la consistance et le goût de ragoût qui ne sont pas à la hauteur des meilleures poitrines grillées du Texas.

Ce qui m'amène à mentionner une autre méthode, la 3-2-1, qui consiste à fumer les côtes 3 heures à nu, puis 2 heures enveloppées dans du papier aluminium et 1 heure à nu. Il est vrai que les côtes sont moelleuses et tendres à souhait, mais elles ont aussi la consistance d'une viande de ragoût, si bien que je préfère ne pas les envelopper, du moins pas dans du papier aluminium.

Depuis, j'ai fini par me fier à la technique du papier de boucherie : il s'agit d'envelopper la viande dans du papier de boucherie non doublé de plastique durant les 2 dernières heures de la cuisson, puis de la laisser reposer 1 à 2 heures, toujours enveloppée de papier, dans un sac isotherme. Le papier de boucherie présente deux avantages sur le papier aluminium : étant poreux, il respire, laissant échapper la vapeur qui, autrement, détremperait la croûte. De plus, il absorbe le surplus de gras. De fait, plus il est saturé de gras, plus il retient l'humidité.

AU FINAL, MES SUGGESTIONS

- Enveloppez la poitrine de bœuf dans du papier de boucherie non doublé durant les deux dernières heures de cuisson et tandis que la viande repose.
- Enveloppez les côtes dans du papier de boucherie non doublé si vous les faites reposer. (Comme je les sers habituellement chaudes directement au sortir du fumoir, j'omets cette étape.)
- Si vous avez toujours enveloppé votre viande dans du papier aluminium ou du plastique et êtes satisfait du résultat, continuez de le faire.

REMARQUE : Il importe que le papier de boucherie ne soit pas doublé de plastique, contrairement à ce qu'on voit dans un nombre croissant de rayons de boucherie dans les supermarchés. Le papier doublé ne respire pas et n'absorbe pas le gras.

PASTRAMI FUMÉ À CHAUD

QUANTITÉ : 8 à 10 portions, plus des restes

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 30 minutes

SAUMURAGE : 12 jours

FUMAGE : 8 à 10 heures

REPOS : 1 à 2 heures

COMBUSTIBLE : chez Fette Sau, on emploie un mélange de pommier, cerisier et chêne, mais n'importe quel bois dur fera l'affaire – ce qu'il faut pour 10 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : deux très grands sacs de plastique refermables, grand plat en papier aluminium (facultatif), thermomètre à lecture instantanée, papier de boucherie non doublé (c'est-à-dire sans revêtement de plastique), sac isotherme

BIEN CHOISIR : poitrine provenant de bœuf local, biologique et nourri à l'herbe. Le sel rose nitrité contient du sel et du nitrite de sodium (page 16) ; on en trouve dans les bonnes boucheries ou en ligne sur Amazon. Pour le pastrami, on emploie généralement de la navelle, morceau pris dans la poitrine et présentant des stries visibles de viande et de gras. Si vous désirez l'essayer, commandez-la à votre boucher, puis traitez-la, enduisez-la de marinade sèche et fumez-la comme vous le feriez pour la

Ce n'est ni à New York ni même à Manhattan que j'ai mangé le meilleur pastrami, mais au Fette Sau, un restaurant de Williamsburg, dans Brooklyn. Imaginez l'équilibre idéal entre bœuf, épices et fumée de bois ! Assez viandeux pour qu'on puisse y mordre à pleines dents et assez gras pour fondre dans la bouche. Épicé, comme tout bon pastrami se doit de l'être, mais se limitant à deux assaisonnements classiques, soit les graines de coriandre et les grains de poivre noir. Et tellement tendre qu'on peut le couper à la fourchette.

Ces vertus ne s'acquièrent pas facilement. D'abord, le bœuf doit être d'excellente qualité ; dans ce cas, c'était de l'Angus élevé sans hormones ni antibiotiques sur une petite ferme du New Jersey. On le fait saumurer avec des oignons et de l'ail durant près de deux semaines, puis on le fume durant 14 heures. Voici la variante du *Pro du fumoir*. Le pain de seigle est facultatif.

INGRÉDIENTS

POITRINE ET SAUMURE

1 poitrine de bœuf sans la pointe, avec une bonne quantité de gras, de 2,5 à 3,5 kg (6 à 8 lb)

2 litres (8 tasses) d'eau chaude et 2 litres (8 tasses) d'eau glacée

185 g (⅔ tasse) de gros sel (de mer ou casher)

2 c. à café de sel rose nitrité (Prague Powder n° 1 ou Insta Cure n° 1)

1 petit oignon, pelé et coupé en deux sur la largeur

8 gousses d'ail, pelées et coupées en deux

MARINADE SÈCHE

50 g (½ tasse) de grains de poivre noir concassés

50 g (½ tasse) de graines de coriandre

2 c. à soupe de graines de moutarde

1 c. à soupe de cassonade

1 c. à café de gingembre moulu

Bière (facultatif)

1. Parer la poitrine en laissant une couche de gras sur le dessus d'au moins 6 mm (¼ po).

2. Saumure : dans un grand bol ou une cuve de plastique, mélanger au fouet l'eau chaude, le gros sel et le sel rose jusqu'à dissolution de ces deux derniers. Ajouter l'eau glacée, l'oignon et l'ail. Enfermer la poitrine dans un grand sac refermable en plastique résistant. Ajouter la saumure et fermer le sac en expulsant l'air. Mettre dans un autre grand sac, fermer et déposer dans un plat en papier aluminium ou en métal afin d'éviter les fuites. Laisser saumurer 12 jours au réfrigérateur, en retournant une fois par jour.

DU BASTURMA AU PASTRAMI

Le pastrami connaît présentement une renaissance en Amérique. Saumurée avec art, épicée avec assurance, fumée avec goût et encroûtée de graines de sésame et de poivre noir, cette viande est offerte dans un nombre croissant de restaurants à travers le continent. Elle est tellement moelleuse que le jus en jaillit quand on la coupe et tellement savoureuse qu'elle se passe de moutarde, de cornichons et de pain de seigle.

Si vous êtes de ceux qui croient que pastrami équivaut à poitrine de bœuf, sachez que ce n'est pas le cas, comme le prouve le *porkstrami* de Tails & Trotters, boucherie porcentrique et épicerie fine de Portland (Oregon) ou le pastrami d'agneau offert au Restaurant at Wente Vineyards de Livermore (Californie). Sans compter le pastrami de saumon du chef new-yorkais David Burke ou le galvanisant sauté de pastrami kung pao du Mission Chinese Food de San Francisco et de New York.

En fait, plutôt qu'un plat, le pastrami est un processus. Ça ne m'étonnerait pas que quelqu'un, quelque part, traite ainsi le tofu. Cependant, je m'avance trop ; en réalité, mon intention était de commencer ce récit non pas à New York ni même aux États-Unis, mais au bazar d'épices d'Istanbul.

C'est là que, durant ma tournée de recherche en vue de la rédaction de *La bible du barbecue,* j'ai aperçu de longues lanières de viande recouvertes d'une croûte d'épices aromatiques orangées accrochées aux solives du toit. J'avais goûté des variantes de cette viande saumurée – généralement du bœuf mais aussi du chameau – au Moyen– et au Proche-Orient, où elle porte le nom de *basturma* (parfois écrit *pasturma*). Elle était saumurée et séchée, non pas fumée, et l'assaisonnement différait notablement de la marinade sèche à base de poivre et de graines de coriandre qui recouvre le pastrami américain. Cependant, elles ont toutes deux un ancêtre commun, tant d'un point de vue étymologique que gastronomique.

On a émis l'hypothèse que le *basturma* était le digne descendant d'un morceau de bœuf séché à l'air qu'on préparait en Anatolie depuis l'époque byzantine. De nos jours, ce bœuf est salé, séché, pressé, puis enduit d'une pâte piquante à base d'ail, de cumin, de fenugrec et de paprika fort, ce qui permet de le conserver en toute sécurité à température ambiante durant de longues périodes. Salé, épicé et tranché, il accompagne à merveille le raki, apéritif turc aromatisé à l'anis ; on peut aussi l'ajouter aux œufs brouillés ou le faire cuire sur du charbon de bois. Le *basturma* de bœuf est le plus courant, mais on en trouve aussi à base d'agneau, de chevreau, de buffle d'eau et de chameau.

Comment donc le *basturma* ottoman est-il devenu le pastrami juif et comment a-t-il migré d'Istanbul au quartier Lower East Side de New York ? Enfin, pourquoi cette viande classique a-t-elle été adoptée avec enthousiasme par une nouvelle génération de maîtres du barbecue ? Ce sont les immigrants juifs roumains qui ont apporté la recette du pastrami à New York à la fin du 19e siècle. Dans leur pays, ils le fabriquaient avec de l'oie, la viande économique de l'époque. Mais dans le nouveau monde, la navelle de bœuf était encore meilleur marché et, par conséquent, devint la viande de choix pour ce plat. En cours de route, le nom acquit un « i » à la fin, peut-être pour rimer avec d'autres plats populaires apportés par les immigrants, tels que le salami et les spaghettis.

Le pastrami classique se prépare en quatre étapes, dont le saumurage (comme le bœuf salé), la marinade sèche (comme le barbecue du Texas) et le fumage (mais moins prononcé que celui du sud ou du Texas). La quatrième étape, la cuisson à la vapeur, contribue à ramollir davantage la viande et à la garder chaude et moelleuse tout au long de la journée. Les restaurants modernes obtiennent une texture semblable en enveloppant le pastrami dans du papier de boucherie ou aluminium après le fumage et en le laissant reposer dans un sac isotherme.

3. Marinade sèche : dans un moulin à épices, moudre grossièrement les grains de poivre, les graines de coriandre, les graines de moutarde, la cassonade et le gingembre, en faisant tourner le moteur par courtes impulsions et en travaillant par lots au besoin. La marinade devrait avoir la texture du sable.

4. Égoutter la poitrine de bœuf, la rincer sous l'eau froide et l'éponger à l'aide d'essuie-tout. La déposer sur une plaque de cuisson à rebord ou dans une lèchefrite et l'enrober d'une épaisse couche de marinade sèche sur toutes ses faces.

5. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer entre 105 et 120 °C (225 et 250 °F). S'il est muni d'une boîte à eau, la remplir d'eau ou de bière à hauteur de 7,5 cm (3 po). Sinon, remplir de la même manière un plat en papier aluminium et le mettre sous la grille où sera fumée la viande. (Remarque : on n'a pas à le faire sur un appareil en céramique.) Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

6. Déposer le pastrami directement sur la grille du fumoir, gras dessus. Le faire fumer 7 à 8 heures ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant et noirci en surface et que sa température interne soit de 80 °C (175 °F) au thermomètre à lecture instantanée.

7. Envelopper la viande dans du papier de boucherie et la remettre au fumoir. Poursuivre la cuisson 1 ou 2 heures ou jusqu'à ce que la température interne soit de 95 °C (200 °F) et que la viande soit assez tendre pour qu'on puisse la percer du bout d'un doigt ganté ou du manche d'une cuiller en bois. (Il faudra la déballer pour vérifier la température.)

8. Laisser reposer le pastrami 1 à 2 heures dans un sac isotherme. Le déballer, le trancher en travers du grain et servir.

poitrine ordinaire. Dans cette recette, j'ai plutôt opté pour la poitrine, plus maigre et plus tendre.

DIVERS : si vous servez le pastrami chaud, coupez-le en tranches de 6 mm (¼ po) d'épaisseur. Si vous le servez froid, coupez-le très finement, de préférence à la trancheuse. Sauce et condiment sont inutiles, mais vous pouvez toujours accompagner ce plat de moutarde au raifort.

FILET DE BŒUF FUMÉ

S'il est vrai que le filet de bœuf coûte cher, il présente néanmoins l'avantage de se préparer rapidement et facilement, et de combler de bonheur tous les accros au bœuf.

Cependant, on ne peut fumer ce morceau comme on le fait pour la poitrine de bœuf ou les autres coupes grasses et coriaces. Il lui faut une croûte grésillante et un cœur saignant ou mi-saignant. D'où l'utilité de la double technique de cuisson : indirecte à basse température et longue, puis directe, courte et à feu vif. Idéalement, votre fumoir peut à la fois fumer et griller, mais si ce n'est pas le cas, vous trouverez aussi des conseils dans ce sens.

QUANTITÉ : 8 portions

MÉTHODE : fumage puis cuisson au barbecue

PRÉPARATION : 5 minutes

FUMAGE : 45 à 60 minutes

CUISSON : 6 à 10 minutes

COMBUSTIBLE : j'aime bien le cerisier mais n'importe quel bois dur fera l'affaire – ce qu'il faut pour 1 heure de

INGRÉDIENTS

- 1 filet de bœuf entier, paré (environ 1,8 kg/4 lb)
- Sel fumé (voir à la page 204) ou gros sel (de mer ou casher)
- Grains de poivre noir concassés ou fraîchement moulus
- 1 à 2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge, plus pour arroser
- Huile végétale, pour huiler la grille
- Sauce au raifort, à la moutarde et au piment (page 78)

1. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer entre 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

2. Déposer le filet sur une plaque de cuisson à rebord. Saler et poivrer généreusement toutes ses faces. L'arroser d'huile en frottant pour la faire pénétrer partout.

3. Mettre le filet dans le fumoir et insérer la sonde du thermomètre à distance (le cas échéant) dans sa partie la plus épaisse en l'enfonçant jusqu'au centre. (Autrement, vérifier le degré de cuisson à la fin de la cuisson à l'aide d'un thermomètre à lecture instantanée.) Fumer le filet 45 à 60 minutes ou jusqu'à ce que la température interne soit d'environ 45 °C (110 °F). Le laisser reposer 10 minutes dans une assiette.

4. Entre-temps, régler le barbecue pour la cuisson indirecte et le préchauffer à feu vif. Gratter la grille et l'enduire d'huile. S'il s'agit d'un barbecue au charbon de bois, former un monticule avec les braises à la fin du fumage, en ajoutant du charbon au besoin de manière à obtenir un feu intense.

5. Déposer sur la grille du barbecue le filet toujours muni de la sonde du thermomètre. En le retournant comme une bûche, le cuire à cuisson directe 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que sa surface soit croustillante, foncée et grésillante, et que la température prise dans la partie la plus épaisse soit de 50 °C/120 °F (viande saignante) ou de 55 °C/130 °F (viande mi-saignante). L'enduire d'huile durant la cuisson et, si désiré, le faire tourner d'un quart de tour à la mi-cuisson de chaque face afin de le marquer d'un quadrillé.

6. Déposer le filet sur une planche à découper et ôter les ficelles. Couper la viande en travers du grain en tranches de 6 à 12 mm (¼ à ½ po) d'épaisseur. Ce pourrait bien être le meilleur filet de bœuf qu'on aura jamais goûté.

REMARQUE : Les fumoirs verticaux tels que le Pit Barrel (voir à la page 263) sont excellents pour le fumage du filet de bœuf. Le suspendre côté tête sur le crochet à viande. On peut le fumer et le cuire simultanément – inutile de le faire en deux opérations. Le Pit Barrel fonctionne à un peu moins de 150 °C (300 °F.) Il faut environ 45 à 60 minutes de cuisson. On peut employer un kamado de la même manière.

fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : thermomètre numérique à distance ou thermomètre à lecture instantanée (voir à la page 14) pour pouvoir vérifier la température interne durant le fumage et la cuisson.

BIEN CHOISIR : comme toujours, optez autant que possible pour de la viande provenant d'un animal nourri à l'herbe. Demandez au boucher de la parer pour vous. (Et dites-lui que vous désirez conserver la chaînette, ce muscle mince et noueux qui longe le filet et que vous réserverez pour un usage ultérieur. On peut en faire d'excellents chichekébabs.) Le filet comprend trois parties : la tête, le cœur et la queue. Ficeler la tête en un cylindre compact avec de la ficelle de boucherie. Plus mince, la queue cuit plus rapidement que le reste ; à moins que vous ne l'aimiez bien cuite, repliez-la sur 12,5 cm (5 po) et ficelez-la contre le cœur.

DIVERS : voici comment chorégraphier le fumage et la cuisson du filet. S'il s'agit d'un barbecue au charbon de bois de type kettle, réglez-le sur cuisson indirecte (employez une demi-cheminée de charbon de bois plus des morceaux ou des copeaux de bois) pour le fumage. S'il s'agit d'un fumoir décalé, fumez le filet dans la chambre de fumage puis faites-le griller sur la grille au-dessus de la boîte à feu (si votre fumoir en est muni) ou sur un barbecue au charbon de bois ou au gaz.

SAUCE AU RAIFORT, À LA MOUTARDE ET AU PIMENT

QUANTITÉ : 625 ml (2 ½ tasses)

Cette sauce doit son piquant au raifort, à la moutarde et à la sauce au piment. La crème fouettée lui confère de la légèreté. Nul doute que vous apprécierez de voir comment elle fond sur la viande chaude.

INGRÉDIENTS

- 125 ml (½ tasse) de mayonnaise, de préférence Hellmann's ou Best Foods
- 125 ml (½ tasse) de préparation au raifort, non égouttée, ou de racine de raifort fraîchement râpée
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 c. à café de sauce piquante au choix (facultatif)
- 250 ml (1 tasse) de crème 35 % à fouetter
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu

1. Dans un grand bol, battre au fouet la mayonnaise, le raifort, la moutarde et, si désiré, la sauce piquante.

2. Dans un bol de métal refroidi, fouetter la crème au batteur sur socle ou manuel. Incorporer la crème fouettée dans la préparation à la mayonnaise. Saler et poivrer au goût. On peut préparer la sauce 1 heure à l'avance et la réfrigérer.

CÔTE DE BŒUF FUMÉE

QUANTITÉ : 6 portions pour les affamés, plus des restes, ou 8 portions pour les convives à l'appétit normal

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 10 minutes

FUMAGE : 2 heures (viande saignante) ou 2 ¼ à 3 heures (viande mi-saignante)

La côte de bœuf pourrait bien être le morceau de viande le plus dispendieux que vous achèterez jamais. Son aspect a de quoi impressionner : des os couleur bronze émergeant d'une croûte poivrée revêtant une viande assez saignante pour faire saliver tous les carnivores de ce monde. Assez respectable pour impressionner les figurants de *Downton Abbey* (d'innombrables générations se sont contentées de l'appeler rôti de bœuf), elle a ce petit quelque chose de primitif qui donne envie de la saisir à pleines mains et de grignoter la chair autour de l'os.

(C'est l'une des injustices de l'existence : la viande d'une côte de bœuf sert deux fois plus de personnes qu'il n'y a d'os.) Vous pourriez donc être étonné d'apprendre que sa préparation est d'une simplicité monastique – particulièrement quand on la fait cuire au fumoir. La chaleur douce et régulière – de même que l'emploi d'un thermomètre à distance – éliminent pour ainsi dire tout risque de cuisson excessive.

COMBUSTIBLE : je préfère le mélange de chêne et de pommier, mais tout bois dur fera l'affaire. Compter 3 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : thermomètre numérique à distance permettant de surveiller la température en cours de fumage, planche à découper avec rainure pour récupérer le jus de la viande.

BIEN CHOISIR : la côte de bœuf est offerte en deux catégories, Prime et AAA. Le bœuf de catégorie AAA donne un rôti délicieux. Par contre, celui de catégorie Prime, qui est abondamment persillé, vous laissera probablement sans voix. Pour ce plat, il vous faudra un rôti comprenant trois os et pesant environ 2,6 kg (6 lb), soit de 6 à 8 portions. (La côte entière comprend sept os et pèse autour de 9 kg/20 lb.)

DIVERS : demandez au boucher de couper le rôti dans l'extrémité de la longe; il aura ainsi plus de viande et moins de tendons et de gras. Demandez-lui aussi de dégager le bout des os sur 5 cm (2 po). Assurez-vous qu'il conserve le gras; fondu, il sera utile pour la confection d'un pouding du Yorkshire. De plus, chose très importante, demandez-lui de laisser une couche de graisse d'au moins 6 mm (¼ po) sur la partie viandeuse du rôti, ce qui préservera son moelleux et permettra d'obtenir une croûte fabuleuse. J'aime bien servir avec cette côte le jus de viande fumé et la Sauce au raifort, à la moutarde et au piment (page 78).

INGRÉDIENTS

Gros sel (de mer ou casher, mieux encore, fumé – voir à la page 204)

Grains de poivre noir concassés ou fraîchement moulus

1 côte à 3 os de bout de longe (d'environ 2,8 kg/6 lb)

Oignon ou ail en poudre (facultatif)

2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge, plus au besoin

Jus de viande fumé (page 81; facultatif)

Sauce au raifort, à la moutarde et au piment (page 78)

1. Saler et poivrer généreusement – vraiment généreusement – le rôti sur toutes ses faces et, si désiré, assaisonner d'oignon ou d'ail en poudre. Frotter la viande pour y faire pénétrer les assaisonnements. Arroser d'un filet d'huile d'olive et frotter la viande de nouveau.

2. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 120 °C (250 °F). La cuisson doit se faire lentement et à basse température. Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

3. Déposer le rôti directement sur la grille du fumoir, os et gras dessus, et insérer la sonde du thermomètre dans sa partie la plus large.

4. Fumer jusqu'à ce que la croûte grésille et soit foncée, et que la température interne soit d'environ 50 °C (120 °F) pour une viande saignante (environ 2 heures) et de 55 °C (130 °F) pour une viande mi-saignante (2 ¼ à 3 heures). Garder à l'esprit que la viande continuera à cuire tandis qu'elle repose.

5. Déposer le rôti sur une planche à découper munie d'une rainure et d'un orifice pour recueillir le jus (ou mettre la planche à découper sur une plaque de cuisson à rebord) et couvrir de papier aluminium. (Ne pas serrer le papier autour de la viande au risque qu'elle cuise à la vapeur et que la croûte soit détrempée.) Laisser reposer 10 à 15 minutes, ce qui détendra la viande et la rendra plus juteuse.

6. Glisser un couteau à longue lame affûtée le long des os afin d'en détacher la partie cylindrique de la viande. Ôter les os et couper la viande en travers du grain en tranches de 6 mm (¼ po) d'épaisseur ou à l'épaisseur désirée. Puis séparer les côtes individuelles. À vous de voir à qui ils iront! (Si l'on désire une viande plus croustillante, la faire griller au barbecue.)

JUS DE VIANDE FUMÉ

QUANTITÉ : 750 ml (3 tasses)

Employez un bouillon à faible teneur en sodium, de préférence maison.

INGRÉDIENTS

- 750 ml (3 tasses) de bouillon de bœuf ou de poulet
- Le jus de viande accumulé sur la planche à découper

Verser le bouillon dans un plat en papier aluminium, mettre celui-ci au fumoir à côté de la côte de bœuf et les fumer ensemble. (Avantage supplémentaire : le bouillon chaud contribue à préserver le moelleux de la viande.) Passer le bouillon dans un bol de service et le réserver au chaud. Y ajouter le jus de cuisson qui s'est accumulé sur la planche à découper, puis servir avec une louche permettant d'arroser la viande.

TRIANGLE DE BAS DE SURLONGE FUMÉ

En dehors du sud de la Californie, bien des gens n'ont jamais entendu parler du triangle de bas de surlonge. Comme son nom l'indique, ce muscle en forme de triangle allongé provient du bas de la surlonge et pèse 680 g à 1,15 kg (1 ½ à 2 ½ lb). On le fait généralement griller sur un feu de bois de chêne, mais je préfère la méthode de la cuisson inversée (voir encadré, page 83). Il s'agit de le fumer à petit feu jusqu'à ce que la température interne soit d'environ 45 °C (110 °F), de le laisser reposer puis, au moment de servir, de le saisir à feu vif jusqu'à ce que la température interne soit d'environ 50 °C (125 °F). On obtient ainsi un bœuf fumé saignant qui se tranche comme de la poitrine, mais préserve la succulence sanguine du bifteck. Cette méthode procure également une grande flexibilité dans la cuisson. Le triangle de bas de surlonge devrait donc faire partie de votre répertoire où que vous viviez.

QUANTITÉ : 4 à 6 portions

MÉTHODE : cuisson inversée

PRÉPARATION : 10 minutes

FUMAGE : 1 heure

CUISSON : 4 à 6 minutes

COMBUSTIBLE : à Santa Maria, en Californie, où ce morceau de viande a été cuisiné en premier, on emploie du chêne rouge. On en trouve des copeaux en ligne chez Susie Q's (susieqbrand.com). Cependant, tout bois dur fera l'affaire. Il en faudra pour 1 heure de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : thermomètre numérique à distance ou thermomètre à lecture instantanée (voir à la page 14) pour vérifier la température interne de la viande durant le fumage et la cuisson au barbecue

BIEN CHOISIR : on trouve ce morceau de viande dans la plupart des supermarchés et chez le boucher. On peut aussi en commander en ligne des Snake River Farms (snakeriverfarms.com).

DIVERS : si votre fumoir peut aussi griller – barbecue au charbon de bois, cuiseur en céramique, barbecue à granulés, fumoir rond décalé muni d'une grille au-dessus de la boîte à feu –, vous n'aurez besoin que de ce seul appareil. Autrement, vous devrez le fumer à basse température, puis le faire griller sur le barbecue au charbon de bois ou au gaz. On le sert généralement avec du pain à l'ail grillé, de la salsa et des haricots pinto (littéralement, petits haricots roses).

INGRÉDIENTS

- 2 c. à café de gros sel (de mer ou casher)
- 2 c. à café de poivre noir fraîchement moulu
- 2 c. à café d'ail en poudre
- 2 c. à café de romarin séché, émietté
- 1 c. à café d'origan séché
- 1 gros morceau de triangle de bas de surlonge (de 900 g à 1,15 kg/ 2 à 2 ½ lb)
- Huile végétale, pour huiler la grille
- Huile d'olive extra-vierge

1. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 110 à 120 °C (230 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

2. Dans un petit bol, mélanger le sel, le poivre, l'ail en poudre, le romarin et l'origan. Déposer la viande dans un plat allant au four et saupoudrer la marinade sèche sur toutes ses faces, en la faisant pénétrer du bout des doigts. Insérer la sonde du thermomètre à une extrémité de la viande en l'enfonçant jusqu'au centre.

3. Retirer la viande du plat et la mettre au fumoir, le plus loin possible du feu. La faire fumer 45 à 60 minutes ou jusqu'à ce que la température interne soit de 45 °C (110 °F).

4. Déposer la viande sur une grille posée sur une plaque de cuisson à rebord, la couvrir d'une tente de papier aluminium, sans serrer, et la laisser reposer 10 à 30 minutes.

5. Entre-temps, régler le fumoir ou le barbecue pour la cuisson à chaleur directe et le chauffer à feu vif. Brosser la grille et l'enduire d'huile.

6. Enduire légèrement d'huile la viande d'un côté et de l'autre, ou l'en arroser d'un filet. La déposer sur la grille au-dessus du feu et, en la retournant avec des pinces, la faire cuire jusqu'à ce que le dessus et le dessous grésillent, aient une belle croûte foncée et que la température interne soit de 50 °C (120 °F) pour une viande saignante et de 55 °C (130 °F) pour une viande mi-saignante au thermomètre enfoncé dans une des extrémités jusqu'au centre (2 à 3 minutes de cuisson par face, 4 à 6 minutes en tout). Si désiré, faire tourner la viande d'un quart de tour à la mi-cuisson de chaque face afin de la marquer d'un quadrillé parfait.

7. Servir la viande chaude à la sortie du barbecue, en la tranchant finement en travers du grain. (Inutile de la laisser reposer puisque cela a été fait après le fumage.)

CUISSON INVERSÉE

Quand j'ai commencé à fumer de la viande il y a 25 ans, nul n'avait entendu parler de la cuisson inversée. Aujourd'hui, on peut difficilement naviguer sur un site Internet portant sur le barbecue sans qu'on nous encourage fortement à faire l'essai de cette méthode. Il s'agit, somme toute, d'inverser le processus habituel qui consiste à cuire un bifteck ou un rôti en saisissant d'abord la viande, puis à terminer la cuisson à basse température. On commence plutôt par la fumer lentement à feu doux jusqu'à ce que la température interne atteigne 40 à 45 °C (100 à 110 °F), puis de la carboniser à feu vif jusqu'au degré de cuisson désiré. La croûte caramélisée se forme donc à la fin plutôt qu'au début.

Cette technique présente divers avantages : un meilleur contrôle de la température, ce qui permet de cuire la viande au degré de cuisson désiré. Aussi, une cuisson plus régulière, la viande ne présentant pas l'effet « œil de bœuf », c'est-à-dire une croûte foncée surplombant un anneau de fumée gris brun qui passe au rose et finalement au rouge bleu au centre, caractéristique d'un bifteck très épais grillé à feu vif. De plus, comme on fait reposer la viande entre les deux étapes, on peut la servir directement au sortir du barbecue. Mieux encore, elle permet de fumer un bifteck, morceau que la plupart des gens n'oseraient cuire au fumoir.

Malgré ces avantages, le fait est que la plupart des biftecks (particulièrement s'ils ont moins de 4 cm/1 ½ po d'épaisseur) y gagnent en saveur et en texture quand on les cuit à feu vif. Il y a une forme d'énergie – oserais-je dire de violence – dans le fait d'exposer de la viande crue aux braises ardentes, et cette énergie s'exprime dans le goût. C'est ce qui explique peut-être que toutes les grandes cultures du monde qui consomment régulièrement du bifteck – Italie, Espagne et Argentine, pour ne nommer que ces pays – le fassent griller sur des braises de bois chaudes.

Dans ce livre, vous trouverez des recettes de coquille d'aloyau, de triangle de bas de surlonge et de filet de bœuf cuits selon cette méthode. La croûte foncée, le cœur cuit uniformément et à la perfection, de même que la saveur de fumée inattendue feront battre le cœur de tout carnivore qui se respecte.

BIFTECK DE COQUILLE D'ALOYAU
FUMÉ AU BOIS DE CERISIER

Le bifteck est un morceau qu'on ne fait généralement pas fumer. Le feu doit être très chaud de manière à en saisir l'extérieur tout en gardant l'intérieur saignant et juteux. Cependant, la cuisson inversée, qui consiste à fumer d'abord la viande, à la laisser reposer et, finalement, à la saisir à feu vif (voir encadré ci-dessus), est la meilleure méthode que je connaisse à cet égard, particulièrement s'il s'agit d'un très gros bifteck de coquille d'aloyau ou de faux-filet, qui acquerra ainsi une belle croûte foncée et grésillante, et sera mi-saignant à cœur (55 °C/130 °F).

QUANTITÉ : 1 gros bifteck épais pouvant servir 2 ou 3 convives

MÉTHODE : cuisson inversée

PRÉPARATION : 5 minutes

FUMAGE : 45 à 60 minutes

CUISSON AU BARBECUE : 4 à 6 minutes

INGRÉDIENTS

Gros sel (de mer ou casher) et grains de poivre noir concassés ou fraîchement moulus

1 bifteck de coquille d'aloyau, de côte ou de surlonge de 5 à 7 cm (2 à 3 po) d'épaisseur, désossé (675 à 795 g/ 1 ½ à 1 ¾ lb)

Huile d'olive extra vierge

1. S'il s'agit d'un barbecue au charbon de bois de type kettle, enflammer 10 à 12 morceaux de charbon de bois (de préférence naturel en vrac) dans une cheminée d'allumage. Quand ils sont prêts, les mettre dans un panier de côté ou sur un des côtés de la grille du bas. Régler les évents du haut et du bas de manière que le barbecue chauffe à 105 à 120 °C (225 à 250 °F).

2. Entre-temps, saler et poivrer généreusement le dessus, le dessous et les côtés du bifteck. Insérer la sonde du thermomètre sur le côté en l'enfonçant jusqu'au centre.

3. Ajouter le bois sur les braises. Déposer le bifteck sur la grille aussi loin que possible du feu. Fermer le couvercle et fumer la viande 45 à 60 minutes ou jusqu'à ce que la température interne soit de 45 °C (110 °F).

4. Retirer le bifteck du barbecue et le laisser reposer 10 minutes.

5. Entre-temps, ajouter 10 à 15 morceaux de charbon de bois sur les braises et remonter le feu de sorte qu'il soit très chaud, en ajustant les évents au besoin.

6. Enduire légèrement d'huile d'olive les deux faces du bifteck ou les en arroser. Le déposer sur la grille au-dessus du feu et, en le retournant avec des pinces, le faire griller jusqu'à ce que le dessus et le dessous grésillent et forment une belle croûte foncée, et que la température interne au thermomètre à lecture instantanée soit de 50 °C (125 °F) pour une viande saignante et de 55 °C (130 °F) pour une viande mi-saignante (2 à 3 minutes de cuisson de chaque côté, 4 à 6 minutes en tout). Si désiré, faire tourner le bifteck d'un quart de tour de chaque côté à la mi-cuisson afin de le marquer d'un quadrillé. Si le bifteck est très épais, faire aussi griller les côtés.

7. Servir chaud à la sortie du barbecue. Je coupe généralement le bifteck à la diagonale en tranches de 6 mm (¼ po). On peut l'arroser d'un filet additionnel d'huile d'olive extra vierge.

COMBUSTIBLE : j'aime bien le cerisier pour ce bifteck, mais tout bois dur fera l'affaire. Il faudra assez de morceaux ou copeaux de bois dur (ces derniers trempés et égouttés) pour 1 heure de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : thermomètre à lecture instantanée ou thermomètre numérique à distance (voir à la page 14) afin de vérifier la température interne durant le fumage et la cuisson

BIEN CHOISIR : comme la cuisson inversée est plus efficace pour des biftecks bien épais, optez pour des tranches de coquille d'aloyau, d'aloyau, de côte ou de surlonge de 5 à 7 cm (2 à 3 po) d'épaisseur.

DIVERS : idéalement, faites cuire ce bifteck sur un barbecue ou un fumoir au charbon de bois, tel que le barbecue de type kettle ou le fumoir décalé muni d'une grille au-dessus de la boîte à feu. Vous pourrez le fumer lentement et à basse température puis le saisir à feu vif. Autrement, vous devrez employer un fumoir pour le fumer, puis un barbecue pour le faire griller (suivez les indications données pour le Triangle de bas de surlonge fumé, à la page 81).

PORC

Quand on y songe, nos mets fumés préférés – jambon, bacon, épaule, côtes, poitrine, côtelettes et filet – viennent tous du porc. La fumée de bois transforme son gras abondant et sa viande douce et riche en plats fabuleux, qu'il s'agisse d'une coupe prise dans le haut de la carcasse, telle la côtelette ou la longe, ou d'un morceau pris dans le bas, tel le bacon ou le jarret.

Dans ce chapitre, vous apprendrez à enrober de marinade sèche et à fumer l'épaule et les côtes de porc, à saumurer et fumer le bacon et le jambon, et à fumer des morceaux que vous feriez normalement griller, par exemple les grosses côtelettes épaisses. Le bonheur est véritablement dans le porc épicé et fumé ! Surtout ne vous privez d'aucune de ses parties.

ÉPAULE DE PORC

FUMÉE, EFFILOCHÉE ET ARROSÉE DE SAUCE AU VINAIGRE À LA MODE DE LA CAROLINE DU NORD

QUANTITÉ : 8 à 10 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 20 minutes, plus 1 à 4 heures (ou plus) si on fait tremper le bois.

FUMAGE : 6 à 8 heures

REPOS : 20 minutes

COMBUSTIBLE : bûches de chêne et de caryer ou morceaux ou copeaux de chêne et de caryer à parts égales – ce qu'il faut pour 8 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : thermomètre à lecture instantanée ou thermomètre numérique à distance, couperet, griffes à viande ou gants isothermes, pour effilocher et couper la viande en lanières

BIEN CHOISIR : optez pour un morceau pris dans le haut de l'épaule, par exemple le soc, de préférence provenant d'un animal de race ancienne, telle que Berkshire ou Duroc.

Si vous êtes un néophyte en matière de fumage, commencez par l'épaule de porc. Enrobée et persillée de gras, sa chair reste moelleuse même au bout d'une période prolongée de fumage. Et contrairement aux muscles coriaces de la poitrine de bœuf (page 66), par exemple, elle reste tendre quel que soit le mode de cuisson. Elle pardonne presque toutes les erreurs.

Ajoutez à la chair moelleuse et tendre une belle croûte fumée et vous comprendrez pourquoi le porc effiloché est passé d'une spécialité régionale (des Caroline et du Tennessee) à un emblème américain, voire mondial. On n'a même pas à se préoccuper de son apparence (bien qu'elle soit parfaite) puisque, la plupart du temps, on la sert hachée, coupée en lanières ou tranchée finement. Le porc effiloché est probablement le plat cuit au barbecue le plus simple de ce livre, sans compter qu'on peut l'apprêter de toutes sortes de manières. (Ainsi, on peut le faire mariner dans la Marinade à la jamaïcaine, à la page 157). Ne vous laissez pas impressionner par la longueur de la recette ; il s'agit d'une simple série d'étapes se succédant.

INGRÉDIENTS

TREMPAGE DU BOIS (FACULTATIF)

1 oignon, coupé en quatre

2 gousses d'ail, écrasées avec le plat de la lame d'un couteau de chef ou d'un couperet

250 à 500 ml (1 à 2 tasses) de vinaigre de cidre

Eau

1 soc (partie supérieure de l'épaule de porc) de 2,25 à 3,15 kg (5 à 7 lb)

Sauce au vinaigre de la Caroline (page 91)

MARINADE SÈCHE

4 c. à café de gros sel (de mer ou casher)

4 c. à café de poivre noir fraîchement moulu

2 c. à café d'ail en poudre

2 c. à café d'oignon en poudre

1 c. à café de piment de Cayenne ou de paprika fort

SERVICE

3 c. à soupe de beurre, fondu

12 petits pains au sésame, ouverts

Salade de chou fumée (page 202), Salade de pommes de terre fumées (page 206) ou Maïs crémeux fumé (page 213), facultatif

DIVERS : un bon morceau de porc ne demande qu'un peu d'assaisonnement et un fumage au bois dur. Cependant, certains, particulièrement ceux qui participent aux concours de barbecue, injectent l'épaule de beurre fondu, de bouillon, de cidre ou de bourbon. À noter que le trempage du bois dans le vinaigre, même s'il n'est pas nécessaire, donne vraiment d'excellents résultats.

1. Mettre les bûches, le cas échéant, dans un récipient étanche juste assez grand pour les contenir. Ajouter l'oignon, l'ail, 500 ml (2 tasses) de vinaigre et assez d'eau pour les couvrir. Laisser tremper le bois au moins 4 heures ou toute la nuit. S'il s'agit de morceaux ou de copeaux de bois, les mettre dans un grand bol ou seau avec l'oignon, l'ail et 250 ml (1 tasse) de vinaigre. Couvrir d'eau et laisser tremper au moins 1 heure.

2. Marinade sèche : dans un petit bol, bien mélanger le sel, le poivre, l'ail, l'oignon en poudre, le piment de Cayenne. Saupoudrer le mélange sur toutes les faces de l'épaule de porc et frotter du bout des doigts pour le faire pénétrer.

3. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Égoutter le bois s'il a été mis à tremper. L'ajouter tel que spécifié par le fabricant.

4. Déposer l'épaule dans le fumoir, gras dessus. La faire fumer jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et croûtée en surface et que sa température interne soit de 95 °C (200 °F). (Vérifier à l'aide d'un thermomètre à lecture instantanée ou d'un thermomètre numérique à distance.) On peut aussi tirer sur les extrémités découvertes des os : ils devraient se détacher facilement de la chair. Il faudra de 6 à 8 heures de fumage en tout. Remettre du bois au besoin.

ANATOMIE D'UNE CÔTE (ET D'AUTRES ALIMENTS FUMÉS)

La saveur des bons aliments fumés est multicouche. Chacune des couches possède une texture, un arôme et une saveur qui lui sont propres. Songez par exemple à l'archétype du plat barbecue réussi, soit la petite côte de dos levée.

Croûte : cette couche croûtée et foncée est composée de fumée, d'épices, de gras et de viande caramélisée (dorée). C'est la première chose qu'on goûte quand on mord dans une côte ou dans un morceau de poitrine de bœuf ou d'épaule de porc. Elle doit être salée, épicée, fumée à souhait et plus ferme que le reste (idéalement croustillante).

Anneau de fumée : cette couche sous-cutanée rougeâtre rosâtre se trouvant juste sous la croûte est le résultat d'une réaction chimique naturelle entre le monoxyde de carbone et le dioxyde d'azote de la fumée et la myoglobine présente dans le tissu musculaire des viandes. C'est un signe visuel indiquant que la fumée a bien pénétré dans la viande.

Viande : la viande qui se trouve sous l'anneau de fumée est grisâtre dans les pièces qui ne sont pas traitées au nitrate de sodium (comme la poitrine de bœuf et l'épaule de porc) et cramoisi rosâtre dans celles qui le sont (par exemple le jambon et le pastrami). Elle devrait être tendre, mais non pas molle ou en purée – elle doit offrir une certaine résistance. Disons que c'est l'*al dente* du monde carné.

Gras : les viandes fumées et grillées, par exemple la poitrine de bœuf et le flanc de porc, sont souvent abondamment persillées. Une partie de ce gras fondra durant la cuisson tandis qu'une autre cuira et se transformera en gelée. C'est à elle qu'on peut attribuer la succulence associée aux aliments savoureux qui sont cuits au barbecue.

Os : s'il est vrai qu'on ne les mange pas, on peut certainement les ronger. Sur une côte bien cuite, la viande s'attachera à peine à l'os. Si on peut détacher l'os sans rencontrer la moindre résistance, c'est que la viande est trop cuite.

5. Quand le porc est cuit, le déposer sur une grande planche à découper ou un bloc de boucher. Le couvrir d'une tente en papier aluminium et le laisser reposer 20 minutes. (Éviter de serrer le papier contre la viande, ce qui ramollirait trop la croûte.)

6. Si l'épaule de porc est munie de sa couenne (ce n'est pas toujours le cas), la retirer et en gratter la face inférieure pour ôter l'excès de gras (pour la faire griller, voir La couenne, à ne pas oublier, à la page 93).

7. Ôter et jeter les os, le cas échéant. Défaire la viande en morceaux de la grosseur du poing, en jetant tout os rencontré ou tout gros amas de gras. (Garder toutefois à l'esprit qu'il faut un peu de gras pour assurer le moelleux de la viande.) À l'aide d'un couperet ou d'un couteau de chef bien lourd, hacher grossièrement la viande. Autrement, l'effilocher à l'aide de griffes à viande, de deux grosses fourchettes ou des mains. Remarque : comme le porc doit être effiloché à chaud, porter des gants isothermes.

8. Déposer le porc dans un grand bol et y ajouter 250 à 500 ml (1 à 2 tasses) de sauce, soit suffisamment pour lui conférer de la saveur et préserver son moelleux, mais pas assez pour qu'il ait la consistance d'une soupe épaisse.

9. Pour servir, beurrer puis faire griller les petits pains. Les garnir d'environ 115 g (¼ lb) de porc chacun. Servir avec le reste de sauce en accompagnement, s'il en reste. Couvrir la viande de salade, si désiré.

SAUCE AU VINAIGRE DE LA CAROLINE

QUANTITÉ : 500 ml (2 tasses)

Voyez cette préparation comme l'alter ego des sauces épaisses et sucrées que, en Amérique, on sert trop souvent avec les grillades. Elle est liquide, âcre, salée et piquante et présente à peine une note de goût sucré. Mais il n'y a rien de tel pour contrebalancer la chair riche et grasse du porc.

INGRÉDIENTS

- 375 ml (1 ½ tasse) de vinaigre de cidre
- 180 ml (¾ tasse) d'eau
- 2 c. à soupe de sucre, ou au goût
- 1 ½ c. à soupe de gros sel (de mer ou casher)
- 2 c. à café de poivre noir fraîchement moulu
- 2 c. à café de flocons de piment rouge (facultatif)

Dans un bol en matière non réactive, verser le vinaigre et l'eau, puis ajouter le sucre, le sel, le poivre et les flocons de piment rouge, si désiré. Battre au fouet jusqu'à ce que le sucre et le sel soient dissous. Autrement, mettre les ingrédients dans un grand pot fermant hermétiquement et le secouer vigoureusement pour bien les mélanger.

COMMENT FUMER UN COCHON ENTIER

Le cochon entier constitue l'apothéose de la cuisson au barbecue. Durant votre ascension vers le nirvana du fumage, vous souhaiterez très certainement en fumer un. Comme les variables sont trop nombreuses (taille de l'animal, type de fumoir, température, bois, etc.) pour figurer dans les recettes, en voici les principes fondamentaux.

Le porc : du cochon de lait de 9 kg (20 lb) au monstre de 100 kg (225 lb), le porc se présente dans toutes les tailles. S'il s'agit de votre première expérience, je conseille d'opter pour un animal de 23 kg/50 lb (en passant, c'est le poids de l'animal vidé mais avec la tête). À cette taille, il est assez petit pour que vous puissiez le manipuler seul, mais assez gros pour bâtir votre réputation. Vous devrez le commander à l'avance au boucher. Comme toujours, optez pour un animal issu de l'élevage biologique ou d'un animal de race ancienne provenant d'un petit élevage. Idéalement, vous en prendrez livraison le jour où vous comptez le fumer. (Le réfrigérateur du boucher est plus grand que le vôtre.) À la rigueur, vous pourrez le garder au frais dans un grand sac isotherme ou dans la baignoire remplie de glaçons. (Dans ce dernier cas, prévenez votre épouse…)

Coupe : dans les concours, ce sont les porcs fumés entiers aux pattes ramenées sous le corps qu'on voit le plus souvent. Mais je préfère la coupe papillon, c'est-à-dire un animal fendu dans le sens de la longueur sur sa face ventrale et ouvert comme un livre. La raison en est que lorsqu'on fait fumer un porc entier, en réalité, la chair cuit comme dans un ragoût. Il est vrai qu'elle est juteuse et tendre, mais elle n'a pas de croûte, ce que je n'apprécie pas vraiment. À l'inverse, la coupe papillon a pour effet d'exposer une plus grande partie de viande à la fumée et au feu et, par conséquent, d'obtenir une belle surface grillée.

Fumoir : il vous faudra un bon fumoir, particulièrement pour les porcs de grande taille, que l'on fait généralement fumer dans des appareils sur remorque, notamment ceux des marques Horizon, Yoder, Klose, Lang, Pitmaker, Pitt's & Spitt's, Backwoods et Cookshack. Comme solution de rechange, vous pourriez opter pour le « micro-ondes cajun » ou son analogue cubain, le *caja china* (boîte chinoise). Imaginez une boîte de bois ou d'acier munie d'un couvercle dentelé. On empile le charbon de bois enflammé sur ce couvercle, transformant la boîte en un four extérieur. Résultat des courses : une viande de porc fabuleusement moelleuse et tendre, mais dont la saveur de fumée n'est pas très prononcée. Pour y remédier et obtenir un porc fumé digne de figurer dans un concours, il suffit d'y fixer un générateur de fumée (page 14). Remarque : on peut aussi fumer un animal de 23 kg (50 lb) sur un barbecue Weber Ranch ou Big Green Egg XXXL.

Combustible : on peut brûler du charbon de bois et, pour obtenir de la fumée, ajouter des morceaux ou des copeaux de bois. Mais pour un morceau de cette taille, je préfère brûler des bûches. Suivez les indications données à la page 25 pour allumer un bon feu. Il vous faudra au moins 1 heure pour obtenir un bon lit de braises. Pour entretenir le feu et générer de la fumée, ajoutez deux ou trois bûches à l'heure. Au Texas, on se sert de chêne, dans le sud, de caryer et dans le Midwest, de pommier, mais tout bois dur bien sec fera l'affaire. Veillez à ce qu'il y ait une bonne circulation d'air de sorte que la fumée passe autour de la viande plutôt que de l'inonder.

Température : tout dépend de l'approche. Dans le sud, on préfère fumer lentement et à basse température tandis qu'au Texas, on opte pour la cuisson chaude et rapide. Plus le cochon est gros, moins la température devrait être élevée, histoire de ne pas le brûler en surface tout en s'assurant qu'il est bien cuit. Je recommande une température de 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Pour le cochon de lait, elle peut être de 160 °C (320 °F).

Durée : la durée de cuisson dépend de bien des facteurs : la taille du cochon, le type de fumoir et sa température, le temps qu'il fait, même la quantité de bière que votre équipe et vous avez bue. On vise une température interne d'environ 90 °C (195 °F) au niveau de l'épaule et de 80 °C (175 °F) dans la partie la plus épaisse des jambons (partie supérieure de la patte arrière). Autre manière de vérifier le degré de cuisson : les os devraient se détacher facilement de la viande. Grosso modo, comptez 1 à 1 ½ heure par 4,5 kg (10 lb). Ainsi, un cochon de 23 kg (50 lb) devrait demander 5 à 7 heures et un de 82 kg (180 lb), environ 18 heures. (Remarque : pour un cochon très petit,

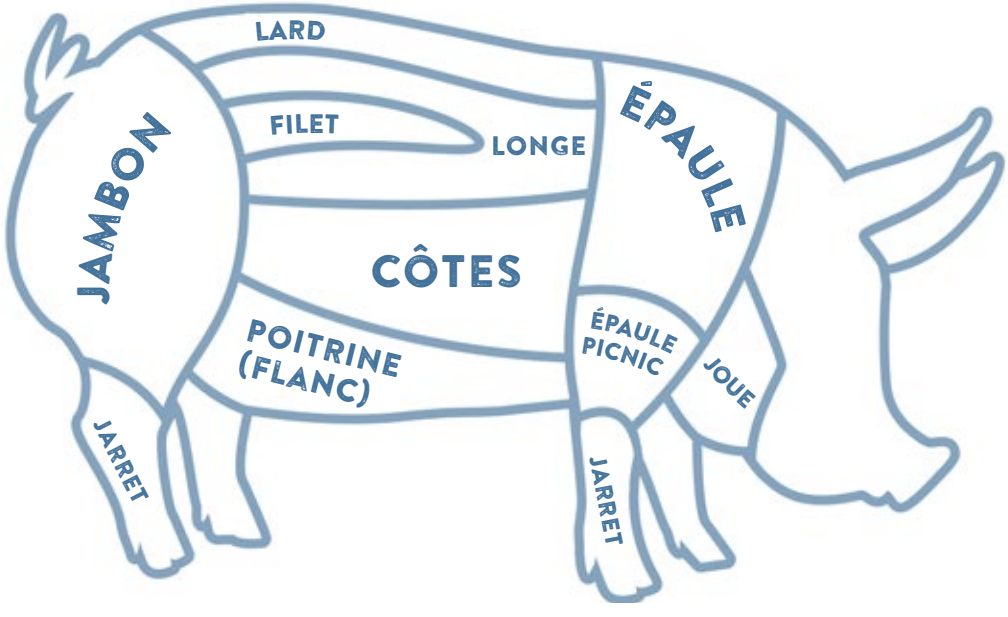
d'environ 9 kg/20 lb, il faudra tout de même compter 3 ½ à 4 heures.)

Service : ironiquement, malgré tout le mal qu'on se donne pour faire rôtir et présenter le cochon entier, pour le servir, on le coupe en lanières ou on le hache en petits morceaux avant d'arroser la viande de sauce et d'en surmonter un petit pain. Portez des gants isothermes et détachez la viande des os, en jetant ceux-ci, de même que les gros amas de gras. Réserver la couenne pour la faire griller (voir ci-dessous). Sur une planche à découper, hachez la viande au moyen d'un couperet lourd ou effilochez-la avec des griffes à viande (voir page 16).

La couenne, à ne pas oublier : durant le fumage, la couenne deviendra coriace (et infusée d'une riche saveur de fumée de bois). Retirez-la avec les mains (gantées). À l'aide d'un couteau, grattez et jetez le gras en excès puis déchirez ou coupez la couenne en carrés de 12 à 15 cm (5 à 6 po). Faites-les griller à feu vif (d'abord le gras dessous) jusqu'à ce qu'ils soient croustillants ou faites-les frire dans de l'huile ou du lard chaud. Hachez ou cassez les carrés en petits morceaux dont vous parsèmerez la viande.

Nombre de convives : il faut compter 680 g (1 ½ lb) de viande crue par convive ou 170 à 225 g (6 à 8 oz) de viande cuite (115 à 170 g/4 à 6 oz si on compte en faire des sandwichs). Remarque : plus le porc est gros, plus il servira proportionnellement de gens. Ainsi, un animal de 23 kg/50 lb servira environ 30 personnes, tandis qu'un autre de 225 lb en servira 150.

COUPES DE PORC



PETITES CÔTES DE DOS LEVÉES FUMÉES AU BOIS DE CHÊNE ET GLACÉES À LA CERISE

Coupées dans le haut de l'animal (à proximité de la colonne vertébrale), les petites côtes de dos levées présentent le ratio idéal de viande tendre et de gras savoureux. La cuisson lente à basse température permet d'obtenir des côtes moelleuses et à la riche saveur de fumée. En revanche le rôtissage-fumage, qui se fait à plus haute température, a pour effet de rendre les fibres de la viande plus croustillantes, sans compter que le temps de cuisson est alors réduit à 90 minutes. (Ne tentez pas la chose avec les côtes levées.) Les indications pour les deux méthodes sont présentées ci-dessous.

Bien qu'on n'associe généralement pas les petites côtes de dos levées au Texas, les deux frères Jason et Jake Dady en ont fait l'objet d'un véritable culte à leur Two Bros. BBQ Market de San Antonio. Leur succès tient à la marinade sèche composée de paprika fumé, graines de coriandre et cassonade qu'ils appliquent sur les côtes avant de les mettre à fumer durant quatre heures avec du chêne du Texas dans un appareil noirci par l'usage et le créosote. Il tient aussi à ce secret, qui n'en est plus un, à savoir qu'ils glacent les côtes de sirop de cerise durant le fumage et juste avant de les servir, mélange tout aussi séduisant qu'inattendu. Je recommande normalement de servir un demi-carré par personne mais, dans ce cas particulier, vous souhaiterez certainement en servir un entier.

INGRÉDIENTS

- 4 carrés de petites côtes de dos levées (de 900 g à 1,15 kg/2 à 2 ½ lb chacun)
- 5 c. à soupe de paprika doux
- 50 g (¼ tasse) de cassonade
- 3 c. à soupe de paprika fumé espagnol (*pimentón*)
- 2 c. à soupe de graines de coriandre moulues
- 2 c. à soupe de graines de fenouil
- 2 c. à soupe de gros sel (de mer ou casher)
- 1 c. à soupe de piment de Cayenne
- 2 c. à café de cumin moulu
- 375 ml (1 ½ tasse) de sirop de cerise, plus au besoin

1. Disposer les côtes sur une plaque de cuisson à rebord, retirer la fine membrane qui recouvre le dos des carrés en suivant les indications de la page 97 (étape n° 3).

2. Marinade : dans un petit bol, mélanger le paprika, la cassonade, le paprika fumé, les graines de coriandre moulues, les graines de fenouil, le sel, le piment de Cayenne et le cumin, en

QUANTITÉ : 4 carrés soit suffisamment pour servir 4 convives affamés ou 6 à 8 convives si les côtes font partie d'un repas plus élaboré.

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 20 minutes

FUMAGE : 3 ½ à 4 heures

COMBUSTIBLE : bûches, morceaux ou copeaux de chêne – ce qu'il faut pour 4 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : support à côtes levées (facultatif)

BIEN CHOISIR : côtes : idéalement, carrés de côtes provenant d'un animal de race ancienne telle que Berkshire ou Duroc ; sirop de cerise : marque importée telle que Torani (Italie). On en vend dans les cafés ou les épiceries fines, ou en ligne à Amazon.

DIVERS : je présente deux méthodes : le fumage à froid, lent et à basse température, qui donne des côtes tendres, et le fumage-rôtissage, à plus haute température, qui donne des côtes plus croustillantes.

défaisant au besoin les grumeaux de cassonade avec les doigts.

3. Saupoudrer 1 à 1 ½ c. à soupe de marinade sèche sur les deux faces des côtes, en les frottant du bout des doigts pour la faire adhérer. (La marinade en surplus se conservera quelques semaines dans un pot hermétique, à l'abri de la chaleur et de la lumière.)

4. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

5. Déposer les côtes directement sur la grille du fumoir, os dessous. Si l'espace est limité, employé un support à côtes levées pour les faire fumer à la verticale. Compter 3 heures de fumage ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et presque tendres.

6. Enduire les deux côtés des carrés de sirop de cerise. Poursuivre le fumage ½ à 1 heure ou jusqu'à ce que les côtes soient très tendres. Durant la dernière heure, les enduire deux fois de sirop qui, en cuisant, doit former une glace collante.

7. Vérifier le degré de cuisson de l'une ou l'autre des manières suivantes : le bout des os sera dégagé de 6 à 12 mm (¼ à ½ po) ; soulevé à l'aide de pinces, le carré formera un arc et commencera à se défaire ; les côtes individuelles se séparent avec les doigts.

8. Déposer les côtes sur une planche à découper et les enduire de sirop une dernière fois. On peut servir les carrés entiers, coupés en deux ou en séparant individuellement les côtes. Servir accompagné du reste de sirop, le cas échéant.

Variante

PETITES CÔTES DE DOS LEVÉES FUMÉES-RÔTIES ET GLACÉES À LA CERISE

1. Préparer la marinade et en enrober les côtes tel qu'indiqué aux étapes 1 et 2 de la recette précédente. Régler le barbecue pour le fumage-rôtissage (cuisson indirecte, voir à la page 262) et le préchauffer à 160 °C (320 °F). Déposer les côtes sur un support à côtes levées au-dessus d'un plat placé entre les monticules de braises.

2. Les fumer-rôtir (cuisson indirecte) 1 heure ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et presque tendres. Les enduire de sirop de cerise. Poursuivre la cuisson 15 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites (voir étape 7 pour vérifier le degré de cuisson). Glacer une ou deux fois durant la cuisson, puis une dernière fois avant de servir, tel qu'indiqué précédemment.

SIX CHOSES À SAVOIR À PROPOS DES CÔTES DE PORC

Les côtes de porc réunissent toutes les qualités : une viande riche et savoureuse, une graisse succulente et des os qui procurent structure et saveur, tout cela à un prix abordable, surtout si on le compare à celui du bœuf. Ce plat peut être d'un grand raffinement en même temps qu'assez primitif pour qu'on n'hésite pas à le déguster avec les doigts.

1. Il y a de nombreuses coupes, formes et tailles de côtes.

Petites côtes de dos levées : prises dans la partie supérieure de l'animal (près de la colonne vertébrale), elles sont tendres, bien persillées et se cuisent rapidement et facilement. Un carré comprend 11 à 13 os et, en Amérique, pèse 900 g à 1,15 kg (2 à 2 ½ lb). Compter 1 à 2 portions par carré. Le carré danois pèse environ 450 g (1 lb) et servira 1 convive.

Côtes levées : situées plus bas sur la cage thoracique, elles sont plus viandeuses, plus grasses et plus coriaces que les petites côtes de dos levées. Leur saveur prononcée de porc mérite qu'on consacre plus de temps à leur cuisson. Un carré moyen pèse 1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb) et peut servir 2 ou 3 convives.

Côtes levées à la mode de St. Louis : carré de côtes levées paré de manière à ressembler à un carré de petites côtes de dos levées et que l'on cuit de la même manière. On en a retiré les bouts cartilagineux ainsi qu'un morceau de viande afin de lui donner une forme carrée. Coupe très appréciée de ceux qui participent aux concours, le carré pèse de 900 g à 1,15 kg (2 à 2 ½ lb).

Côtes de longe : côtes qui ressemblent à des côtelettes et se cuisent de la même manière. Prises dans le haut de l'épaule sur le devant de l'animal, elles peuvent être désossées ou pas. La côte pèse en moyenne 115 à 170 g (4 à 6 oz) ; en compter 2 par convive.

Bouts de côtes : extrémités cartilagineuses des côtes levées. Morceau que les maîtres du barbecue se réservent bien souvent tandis qu'ils servent les côtes levées et les petites côtes de dos levées à leurs convives.

2. À l'achat, optez pour les carrés lourds riches en viande. Évitez ceux dont le haut des os est exposé, signe qu'on y a prélevé trop de viande. Compter 450 g (1 lb) par personne.

3. Les côtes possèdent une fine membrane sur leur face concave. Il n'est pas absolument nécessaire de la retirer, mais nombreux sont ceux qui croient qu'elle empêche l'absorption des saveurs des épices et de la fumée. Pour la retirer, détachez-la de l'os du milieu en faisant glisser dessous la sonde d'un thermomètre à lecture instantanée. Comme elle glisse facilement entre les doigts, saisissez-la à l'aide d'un essuie-tout ou d'un torchon et tirez-la délicatement vers vous. Si elle n'est pas visible, c'est probablement que le boucher l'a enlevée.

4. Vous manquez d'espace ? Pour cuire quatre carrés de côtes dans un petit appareil (fumoir à eau ou kamado, barbecue de type kettle), employez un support à côtes levées qui permet de cuire celles-ci à la verticale. Avantage supplémentaire : la graisse s'égouttera plus facilement.

5. Ne faites jamais, au grand jamais, bouillir des côtes. Comptez sur le fumage pour les attendrir. Faites fumer les côtes levées et les côtes à la mode de St. Louis lentement et à petit feu (105 à 120 °C/225 à 250 °F) afin que le tissu conjonctif coriace s'attendrisse. Quant aux petites côtes de dos levées, vous pouvez les fumer à basse ou à plus haute température (160 °C/320 °F). Dans ce dernier cas, elles seront plus croustillantes et plus viandeuses.

6. Si vous employez de la sauce barbecue, n'en enduisez pas les côtes trop tôt, à défaut de quoi les sucres brûleraient avant que la viande ne soit cuite. J'en mets durant les 5 dernières minutes puis je déplace les côtes directement au-dessus du feu, de manière à les saisir et y faire pénétrer la sauce. Mais il est préférable de la servir à part.

CÔTES LEVÉES DU CHINATOWN
AVEC SAUCE BARBECUE DE BEIJING

QUANTITÉ : 2 carrés, soit de quoi servir 4 convives

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 15 minutes

FUMAGE : 4 ½ à 5 heures

COMBUSTIBLE : cerisier ou pommier – ce qu'il faut pour 5 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : support à côtes levées (facultatif), flacon pulvérisateur

BIEN CHOISIR : les ingrédients asiatiques suivants se trouvent, pour la plupart, dans les grands supermarchés ou en ligne : cinq-épices, mélange chinois composé de fenouil, cannelle, anis étoilé, poivre du Sichuan et clou de girofle ; vin de riz, boisson alcoolisée à base de riz fermenté ; à défaut d'en trouver, remplacez-le par du saké ou du xérès ; sauce hoisin, condiment épais sucré-salé composé de haricots de soya, huile de sésame grillé, c'est-à-dire pressée à partir de graines de sésame grillées et, de ce fait, foncée.

DIVERS : on peut remplacer les côtes levées de cette recette par des petites côtes de dos levées ou des côtes à la mode de St. Louis. Compter 4 heures pour fumer les unes et les autres.

Contrairement à la plupart des gens que j'ai rencontrés lors de mes recherches pour la rédaction de ce livre et des autres, je n'ai pas grandi dans la culture du barbecue. Nul maître du barbecue de lignée ancienne ne m'a passé la torche ; nul fumoir ne brûlait dans notre cour arrière. Tout ce que je connaissais des côtes, c'était le repas à emporter hebdomadaire qu'on commandait au restaurant chinois. Il ne m'est jamais venu à l'idée de demander si les côtes levées « cuites au barbecue » avaient en fait cuit sur un barbecue ou dans un fumoir. (Le four et la friteuse, certainement, mais pas le fumoir.) Eh bien, si vous croyez que les côtes à la chinoise regorgent de saveur sucrée-salée-umami, attendez de goûter à celles qui sont aromatisées à la bonne vieille fumée de bois à l'américaine. Ces côtes sont quadruplement savoureuses : d'abord à cause de la marinade sèche à l'arôme d'anis, la 5-4-3-2-1 (vous verrez pourquoi ce nom), ensuite, de la pulvérisation au vin de riz ou de cidre afin qu'elles restent moelleuses, puis de la fumée de bois de cerisier et, enfin, du glaçage à la Sauce barbecue de Beijing (page 101) douce-épicée.

INGRÉDIENTS

- 2 carrés de côtes levées (de 1 ½ à 2 kg/3 à 4 lb chacun)
- Marinade sèche asiatique 5-4-3-2-1 (page 100)
- 125 ml (½ tasse) de vin de riz chinois (*shaoxing*), saké, xérès ou *cream sherry*
- 125 ml (½ tasse) de cidre de pomme
- Sauce barbecue de Beijing (page 101)

1. Disposer les côtes sur une plaque de cuisson à rebord. Retirer la fine membrane de peau se trouvant à l'endos des carrés suivant les indications de la page 97 (n° 3).

2. Saupoudrer la marinade sur les deux côtés des carrés, en frottant du bout des doigts pour la faire adhérer. Il en faudra 3 à 4 c. à soupe par carré.

3. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

4. Déposer les côtes directement sur la grille du fumoir, os dessous. Si l'espace est limité, les faire fumer à la verticale sur un support. Compter 1 heure de fumage.

5. Mettre le vin de riz et le cidre de pomme dans un flacon pulvérisateur et le secouer. Commencer à pulvériser

cette préparation sur les deux côtés des côtes au bout de 1 heure de fumage et répéter toutes les heures.

6. Au bout de 4 heures de fumage, enduire les deux côtés des côtes de sauce. Répéter au bout de 30 minutes. Les côtes sont cuites quand le bout des os est dégagé d'environ 1 cm (½ po) et qu'on peut séparer individuellement les côtes avec les doigts. (Voir comment vérifier le degré de cuisson, à la page 96, n° 7). La cuisson durera 4 ½ à 5 heures en tout.

7. Servir les côtes chaudes directement au sortir du fumoir avec le restant de sauce barbecue, le cas échéant, en les séparant. Ou mieux encore, régler le barbecue pour la cuisson directe et le préchauffer à haute température. Brosser la grille et l'enduire d'huile. Enduire les deux côtés des côtes de sauce barbecue et les cuire à chaleur directe 1 à 2 minutes par côté ou jusqu'à ce qu'elles grésillent et soient dorées. Servir aussitôt en accompagnant du reste de sauce.

MARINADE SÈCHE

ASIATIQUE 5-4-3-2-1

QUANTITÉ : environ 250 ml (1 tasse)

Cette marinade au nom facile à retenir présente une saveur à la fois de réglisse et de poivre noir. Elle convient à toutes les viandes, particulièrement au porc et au canard.

INGRÉDIENTS

- 5 c. à soupe de sucre turbinado ou de cassonade
- 4 c. à soupe de gros sel (de mer ou casher)
- 3 c. à soupe de poivre noir fraîchement moulu
- 2 c. à soupe de cinq-épices
- 1 c. à soupe d'oignon en poudre

Dans un bol, mélanger le sucre, le sel, le poivre, le cinq-épices et l'oignon en poudre, en défaisant avec les doigts tout grumeau de sucre ou de cassonade. Les restes de marinade sèche se conserveront quelques semaines dans un pot hermétique à l'abri de la chaleur et de la lumière.

SAUCE BARBECUE DE BEIJING

QUANTITÉ : environ 375 ml (1 ½ tasse)

Si la sauce barbecue venait d'Asie, c'est à cela qu'elle ressemblerait : sucrée grâce à la sauce hoisin et au miel, à saveur de noisette grâce à l'huile de sésame, et épicée grâce à la sriracha thaïlandaise. Vous aurez certainement envie d'en consommer directement à la cuiller.

INGRÉDIENTS

- 250 ml (1 tasse) de sauce hoisin
- 3 c. à soupe d'huile de sésame grillé
- 3 c. à soupe de miel
- 3 c. à soupe de sauce sriracha

Dans une casserole, mélanger au fouet la sauce hoisin, l'huile de sésame, le miel et la sauce sriracha, et laisser mijoter à feu moyen 5 à 8 minutes, le temps que les saveurs se marient.

CÔTES À LA MODE DE ST. LOUIS, GLACE À LA VANILLE ET À LA CASSONADE

Les côtes à la mode de St. Louis offrent le meilleur de deux mondes : le persillage des petites côtes de dos et la richesse viandeuse des côtes levées. Imaginez la partie centrale d'un carré de côtes levées parée de manière à avoir la forme et la taille approximatives d'un carré de petites côtes de dos levées. Elles se cuisent facilement, sont tendres sous la dent et possèdent une saveur persistante. Voilà pourquoi c'est le plat de côtes qu'on prépare le plus souvent à la Barbecue University. Et peu le réussissent aussi bien que Chris Conger du Smoke Shack de San Antonio, au Texas. Il enrobe les côtes d'une tonne d'ail en poudre et de cassonade et les laisse mariner toute la nuit. Puis il les fait fumer lentement à basse température et, juste avant de les servir, les enduit d'une glace irrésistible composée de cassonade, de beurre et d'un ingrédient secret qui semble familier au goût, mais qu'on n'associe normalement pas au barbecue. Chris vous mettrait au défi de deviner de quoi il s'agit, mais j'ai révélé son secret dans le nom du plat…

QUANTITÉ : 4 carrés de côtes, soit ce qu'il faut pour nourrir 4 convives ou 6 à 8 convives, s'il y a un autre plat principal.

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 20 minutes, plus 12 heures pour mariner la viande

FUMAGE : 3 ½ à 4 heures

COMBUSTIBLE : caryer ou pacanier – ce qu'il faut pour 4 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : support à côtes levées (facultatif) ; thermomètre à lecture instantanée

BIEN CHOISIR : il est de plus en plus facile de trouver des côtes à la mode de St. Louis dans les supermarchés ou en les commandant auprès du boucher. Idéalement, elles proviendront d'un animal de race ancienne, telle que la Berkshire. À noter que le sucre brun cristallisé (offert au supermarché) est préféré ici à la cassonade ordinaire car il est moins susceptible de former des grumeaux (toutefois, au besoin, la cassonade ordinaire fera l'affaire).

DIVERS : vos côtes seront plus savoureuses si vous les enrobez de marinade sèche la veille et les laisser au réfrigérateur toute la nuit avant de les fumer. Toutefois, si vous manquez de temps, vous pouvez omettre cette étape. À noter que Conger incise d'abord la membrane et la laisse sur la viande afin de préserver le moelleux de celle-ci. Il ne l'enlève qu'avant de la glacer et de la servir.

INGRÉDIENTS

CÔTES ET MARINADE SÈCHE

- 4 carrés de côtes façon St. Louis (1,15 à 1,4 kg/2 ½ à 3 lb)
- 100 g (½ tasse) de sucre brun cristallisé ou de cassonade ordinaire
- 55 g (½ tasse) de paprika doux
- 30 g (¼ tasse) d'ail granulé (Conger aime vraiment l'ail)
- 70 g (¼ tasse) de gros sel (de mer ou casher)
- 3 c. à soupe de poivre noir concassé et grossièrement moulu
- 2 c. à soupe d'oignon granulé
- 2 c. à soupe de poudre de piment (chili) pur (tel que ancho)
- 1 c. à soupe de cumin moulu

GLACE À LA VANILLE ET AU SUCRE BRUN

- 8 c. à soupe de beurre non salé
- 100 g (½ tasse) de sucre brun cristallisé ou de cassonade ordinaire
- 2 c. à soupe de miel
- 1 c. à café d'extrait de vanille pur
- 3 à 4 c. à soupe d'eau

1. Pour cuire les côtes à la manière de Chris, inciser la membrane dans le sens de la longueur à l'aide de la pointe d'un couteau à éplucher à mi-chemin entre le haut et le bas des côtes, sur leur face concave (creuse).

2. Marinade : dans un bol, bien mélanger le sucre brun, le paprika, l'ail granulé, le sel, le poivre, l'oignon granulé, le piment en poudre et le cumin. S'il s'agit de cassonade ordinaire, défaire les grumeaux avec les doigts le cas échéant.

3. Déposer les côtes sur une plaque de cuisson à rebord et saupoudrer les deux côtés de marinade sèche, en les frottant du bout des doigts pour la faire adhérer. Compter 1 ½ à 2 c. à soupe de marinade par côté, pour chacun des carrés ; les restes se conserveront quelques semaines dans un pot hermétique à l'abri de la chaleur et de la lumière.

4. Couvrir les côtes d'une pellicule plastique et les laisser mariner toute la nuit au réfrigérateur. Cette étape n'est pas nécessaire, mais elle contribuera à rehausser la saveur.

5. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

6. Déposer les côtes directement sur la grille du fumoir, face convexe (bombée) dessus. Les faire fumer jusqu'à ce que le bout des os soit dégagé de 6 à 12 mm (¼ à ½ po). Elles sont cuites quand on soulève un carré entier à l'aide d'une pince et qu'il s'arque et commence à se défaire ou quand on peut séparer les côtes individuelles avec les doigts. (Voir information sur la vérification du degré de cuisson à la page 96, n° 7). La cuisson devrait prendre 3 ½ à 4 heures.

7. Entre-temps, préparer la glace : dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter le sucre brun, le miel, la vanille et 3 c. à soupe

d'eau. En remuant, porter à ébullition et cuire 5 minutes ou jusqu'à ce que le sucre fonde et que les ingrédients soient bien mélangés. La glace devrait être épaisse, mais se verser aisément ; au besoin, ajouter de l'eau. Enduire les côtes de glace 5 minutes avant la fin de la cuisson.

8. Déposer les côtes sur une planche à découper. Soulever la membrane se trouvant sur la face concave des carrés à l'aide de la sonde d'un thermomètre à lecture instantanée et la retirer en la saisissant avec un torchon ou un essuie-tout. Enduire à nouveau de glace les deux côtés des carrés. On peut servir ceux-ci entiers, coupés en deux ou en séparant les côtes. Accompagner de glace, le cas échéant.

MÉTHODE 3-2-1 POUR LA CUISSON DES CÔTES

Dans un univers aussi confus que celui du barbecue, les chiffres apportent un certain réconfort. D'où peut-être la popularité de la méthode 3-2-1 pour la cuisson des côtes. Née sur le circuit des concours de barbecue, elle consiste à diviser la cuisson des côtes en trois blocs de temps.

- 3 heures de fumage à découvert à 105 °C (225 °F), suivies de
- 2 heures de cuisson dans du papier aluminium avec un peu de liquide, du cidre de pomme, par exemple, suivies de
- 1 heure de cuisson à découvert à haute température avec arrosage généreux de sauce barbecue.

J'ai expérimenté cette méthode de nombreuses fois et en comprends l'attrait. Elle permet d'obtenir une viande tellement tendre qu'elle se détache littéralement de l'os, et qui possède la saveur qu'on associe généralement à un bon plat cuit au barbecue. Tout cela dans un laps de temps prévisible de six heures.

On peut difficilement rater son coup. Autrement dit, si vous suivez les indications, vous pouvez quasiment être certain que vos côtes ne seront ni coriaces ni sèches. Et 95 % des gens à qui vous les servirez vous diront qu'elles sont absolument savoureuses et que vous êtes un génie du barbecue. Ce fut le cas de mes convives et je n'ai pas refusé leurs compliments.

Pourtant, j'ai éprouvé un certain malaise à les recevoir. Il est vrai que les côtes étaient délicieuses, faciles à cuire et exemptes de danger. Elles étaient moelleuses et tendres. Cependant, elles n'étaient pas fabuleuses, elles manquaient de caractère, d'âme, elles n'avaient pas les qualités qui permettent à un maître du barbecue de déployer tous ses talents. Elles souffraient d'une transgression que j'ai souvent condamnée dans mes livres, c'est-à-dire qu'elles avaient cuit en bouillant. En effet, quand on cuit des côtes dans du papier aluminium, en réalité, on les fait bouillir dans leur propre jus. D'où leur tendreté quasi supernaturelle couplée à ce que je qualifierais de saveur diluée.

Les connaisseurs, de même que les juges formés par la Kansas City Barbecue Society, préfèrent que la viande de leurs côtes offre un peu plus de résistance. Bien sûr, les trois heures de fumage des côtes enrobées d'épices leur confèrent beaucoup de saveur et la dernière heure consacrée à les cuire à haute température – à découvert et arrosées de sauce – est conçue pour les glacer et leur apporter une saveur sucrée-salée. (Dans certaines variantes, à la fin, on fait griller les côtes directement au-dessus du feu.)

Mon point de vue : la plupart des gens aimeront les côtes cuites selon la méthode 3-2-1. Mais les puristes comme moi restent sceptiques. Formez vos propres conclusions en expérimentant les deux approches et en les comparant. Et, je vous en prie, affichez vos résultats sur le Barbecue Board à barbecuebible.com et sur mes pages Facebook et Twitter (@stevenraichlen).

CÔTES SAUMURÉES ET MARINÉES AU MIEL

Conjuguez les saveurs saumurée, fumée et umami du jambon de campagne et le plaisir de ronger les petites côtes de dos levées cuites au barbecue et vous obtenez les côtes saumurées. J'aimerais dire que j'ai inventé ce plat, mais l'idée vient plutôt de Chris Shepherd, un homme obsédé par le porc, la fumée et le feu qui tient l'Underbelly de Houston, au Texas. En faisant mariner les côtes dans la saumure employée pour le jambon avant le fumage, on obtient une viande de couleur fabuleuse, une succulence rare (comme pour la plupart des viandes saumurées) et une saveur étonnante de miel et de jambon.

INGRÉDIENTS

- 1 carré de côtes levées (de 1,4 à 1,8 kg/3 à 4 lb)
- 210 g (¾ tasse) de gros sel (de mer ou casher)
- 255 g (¾ tasse) de miel
- 1 ½ c. à café de sel rose nitrité (Prague Powder n° 1 ou Insta Cure n° 1)
- 375 ml (1 ½ tasse) d'eau chaude
- 375 ml (1 ½ tasse) d'eau froide
- 8 clous de girofle
- 3 feuilles de laurier
- Caviar de graines de moutarde (page 106), facultatif

1. Disposer les côtes sur une plaque de cuisson à rebord. Retirer la fine membrane qui recouvre le dos des carrés suivant les indications de la page 97 (n° 3). Couper le carré en deux, en passant entre les os du milieu. Déposer les côtes dans un grand sac refermable en plastique résistant ou dans un plat allant au four en matière non réactive juste assez grand pour les contenir.

2. Saumure : dans un grand bol, mélanger au fouet le gros sel, le miel, le sel rose nitrité et l'eau chaude jusqu'à ce que le miel et les sels se dissolvent. En battant, ajouter l'eau froide, puis les clous de girofle et les feuilles de laurier. Laisser refroidir à température ambiante.

3. Verser la saumure sur les côtes, retirer l'air du sac, le fermer hermétiquement et le déposer dans un plat en papier aluminium ou une lèchefrite (afin de contenir les fuites possibles), puis couvrir le plat d'une pellicule plastique. Laisser saumurer au réfrigérateur 3 jours (demi-carrés) ou 4 jours (carrés entiers), en les retournant deux fois par jour.

4. Bien égoutter les côtes, en jetant la saumure, et les éponger à l'aide d'essuie-tout. Les disposer sur une grille posée sur une plaque de cuisson à rebord et les laisser sécher 2 heures au réfrigérateur.

5. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à

QUANTITÉ : 2 ou 3 portions ; la recette peut être multipliée à volonté.

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 15 minutes, plus 2 heures de séchage

SAUMURAGE : 3 à 4 jours

FUMAGE : 4 à 5 heures

COMBUSTIBLE : chêne et pacanier – ce qu'il faut pour 5 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : très grand sac refermable en plastique résistant (facultatif), grand plat en papier aluminium

BIEN CHOISIR : il vous faudra du sel rose nitrité ou sel de Prague, de marque Prague Powder n° 1 ou Insta Cure n° 1 (il contient 93,75 % de sel et 6,25 % de nitrite de sodium). On le trouve dans certaines boucheries ou en ligne à Amazon.

DIVERS : « Si vous comptez sur des côtes dont la viande se détache toute seule de l'os, vous n'êtes pas au bon endroit », explique Shepherd, manière délicate de dire que même après 5 heures de fumage, les côtes devraient rester un peu croquantes. C'est pour cela que Dieu nous a doté de dents. Les côtelettes et le collier de porc (provenant du cou de l'animal) sont aussi délicieux traités et fumés de cette manière.

120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

6. Mettre les côtes directement sur la grille du fumoir, os dessous. Les faire fumer 4 à 5 heures, en ajoutant du bois au besoin. Cuites, elles seront assez tendres pour qu'on puisse les séparer avec les doigts tandis que le bout des os sera dégagé d'environ 1 cm (½ po). (Voir comment déterminer le degré de cuisson à la page 96, étape 7.)

7. On peut servir les côtes chaudes au sortir du fumoir, en les séparant individuellement. Servir avec du Caviar de graines de moutarde, si désiré. C'est ainsi que je les sers, la patience ne faisant pas partie de mon bagage génétique. (Chris Shepherd ajoute une autre étape : il met les côtes à refroidir, les sépare individuellement, puis les fait griller sur un feu de bois bien chaud afin que l'extérieur devienne croustillant.)

CAVIAR DE GRAINES DE MOUTARDE

QUANTITÉ : 300 ml (1 ¼ tasse), soit assez pour servir 4 à 6 convives

Voyez ce «caviar» comme de la moutarde déconstruite. Ne songez surtout pas à servir du jambon fumé ou d'autres morceaux sans lui. La longue cuisson dans du vinaigre a pour résultat de ramollir les graines et de leur conférer la texture croquante-fondante du caviar d'esturgeon. Servez-le avec les Côtes saumurées et marinées au miel (page 105) ou le Jambon dans l'épaule fumé (page 120).

INGRÉDIENTS

- 115 g (½ tasse) de graines de moutarde jaune
- 125 ml (½ tasse) de vinaigre de cidre
- 125 ml (½ tasse) de sirop de sorgho (tel que le Golden Barrel) ou de sirop de maïs foncé
- 125 ml (½ tasse) d'eau, plus au besoin
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 c. à café de sauce piquante au choix, ou au goût
- Environ 1 c. à café de gros sel (de mer ou casher), ou au goût
- Environ ½ c. à café de poivre noir fraîchement moulu, ou au goût

1. Dans une casserole à fond épais, mélanger les graines de moutarde, le vinaigre, le sirop et 125 ml (½ tasse) d'eau. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter à feu doux 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que les graines soient à moitié tendres, comme du caviar. Remuer souvent et ajouter de l'eau au besoin, histoire qu'elles ne sèchent pas.

2. Ajouter la moutarde de Dijon, la sauce piquante, le sel et le poivre au goût. Le caviar devrait être très relevé. Laisser mijoter 3 minutes. Servir chaud ou à température ambiante. Dans le cas peu probable où il y aurait des restes, ceux-ci se conserveront quelques semaines au réfrigérateur.

PORC LAQUÉ FUMÉ
CUIT AU BARBECUE À LA MODE CHINOISE

La Chine est l'un des rares pays asiatiques où les plats fumés répondent aux critères mondiaux d'excellence. *Char siu* signifie « rôti sur fourchette », rappelant l'ancienne pratique cantonaise de faire rôtir le porc sur des brochettes en forme de fourchette au-dessus des braises. Aujourd'hui, on fait presque toujours cuire ce plat au four, mais l'irrésistible interaction entre les saveurs sucrée et salée reste toujours aussi agréable au palais que les grands plats barbecue de l'Occident. Eh bien, c'est tout simplement l'un des meilleurs plats du porc de *Pro du fumoir*.

INGRÉDIENTS

PORC ET MARINADE SÈCHE

- 1 épaule de porc désossée de 900 g (2 lb) (de préférence bien persillée)
- 3 c. à soupe de sucre turbinado ou de cassonade
- 1 c. à soupe de cinq-épices
- 1 c. à soupe de poivre blanc fraîchement moulu

MARINADE

- 3 c. à soupe de miel
- 3 c. à soupe de sauce soya
- 2 c. à soupe de sauce aux huîtres
- 2 c. à soupe de vin de riz (*shaoxing*), saké ou xérès sec
- 1 c. à soupe d'huile de sésame grillé
- 1 c. à soupe de sauce hoisin (facultatif)
- Huile végétale, pour huiler la grille

SERVICE (FACULTATIF)

- 2 oignons verts, parés, parties blanche et verte tranchées finement
- 1 c. à soupe de graines de sésame grillées
- 120 g (½ tasse) de moutarde à la chinoise

1. Couper le porc dans le sens du grain en lanières d'environ 20 cm (8 po) de longueur et de 1 cm (½ po) de largeur et d'épaisseur. Les déposer dans un grand bol.

2. Marinade sèche : dans un petit bol, mélanger avec les doigts le sucre, le cinq-épices et le poivre. Saupoudrer la viande de ce mélange et le faire adhérer du bout des doigts sur toutes ses faces.

3. Marinade : dans un petit bol, bien mélanger le miel, la sauce soya, la sauce aux huîtres, le vin de riz, l'huile de sésame et la sauce hoisin, si désiré. Verser sur les lanières de porc en les retournant pour les enduire. Couvrir d'une pellicule plastique et mettre à mariner 6 à 8 heures au réfrigérateur.

QUANTITÉ : 6 à 8 portions comme hors-d'œuvre, 4 comme plat principal

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 20 minutes

MARINADE : 6 à 8 heures

FUMAGE : 1 ¼ à 1 ½ heure

COMBUSTIBLE : cerisier ou pommier – ce qu'il faut pour 1 heure de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : thermomètre à lecture instantanée

BIEN CHOISIR : si le boucher vend de l'épaule de porc désossée, vous avez de la veine. Sinon, procurez-vous une petite épaule de porc et retirez vous-même l'os. Ingrédients asiatiques : la sauce aux huîtres est une sauce brune épaisse présentant la saveur saumurée de ce coquillage. Pour le cinq-épices, la sauce hoisin, le vin de riz et l'huile de sésame grillé, voir Bien choisir, à la page 98.

DIVERS : pour une variante plus maigre de ce plat, optez pour la longe, le filet ou les côtes dans la longe. Pour une variante plus grasse, optez pour les côtes levées ou les petites côtes de dos levées qui s'accommoderont fort bien de la marinade sèche et de la marinade (voir tableau page 108 pour les températures et temps de

fumage). À noter que le porc laqué qu'on commande dans les restaurants chinois est souvent teinté de rouge, couleur qu'on obtient en y ajoutant quelques gouttes de colorant alimentaire. Je ne colore pas le mien, mais rien ne vous empêche de le faire.

4. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

5. Huiler la grille du fumoir. Bien égoutter le porc, en réservant la marinade dans une petite casserole. Le faire fumer 1 heure directement sur la grille. Entre-temps, porter la marinade à ébullition à feu moyen-vif et faire bouillir 3 minutes. On peut dès lors l'employer pour arroser en toute sécurité. Laisser refroidir légèrement.

6. Enduire les lanières de porc de marinade et poursuivre le fumage 15 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la température interne soit de 70 °C (160 °F). (Enfoncer un thermomètre à lecture instantanée dans le bout d'une lanière pour en vérifier la température.) Déposer le porc dans une assiette et l'arroser du reste de marinade.

7. Pour servir, parsemer d'oignon vert et de graines de sésame, si désiré. Pour un amuse-bouche, piquer les lanières de cure-dents. Bien des gens, dont moi-même, accompagnent le porc laqué de moutarde à la chinoise.

TABLEAU DE FUMAGE DU PORC

MORCEAU	QUANTITÉ	TEMP. DU FUMOIR	DURÉE	TEMP. INTERNE/ DEGRÉ DE CUISSON
Épaule de porc (soc)	2,25 à 3,15 kg (5 à 7 lb)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	6 à 8 heures	70 °C (160 °F)
Poitrine (bacon)	1,4 à 1,75 kg (3 à 3¾ lb)	70 à 80 °C (160 à175 °F)	3 ½ à 4 heures	70 °C (160 °F)
Poitrine (au barbecue)	1,4 kg (3 lb)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	3 à 3 ½ heures	70 °C (160 °F)
Longe (bacon irlandais ou de dos)	1,25 à 1,4 kg (2 ¾ à 3 lb)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	3 à 4 heures	70 °C (160 °F)
Côtelette (épaisse)	450 à 675 g (1 à 1 ½ lb chacune)	105 à 120 °C (225 à 250 °F) + cuisson à haute temp. pour la saisir	1 ½ à 2 heures + 4 à 6 minutes	70 °C (160 °F)
Petites côtes de dos levées	Carrés de 1 à 1,25 kg (2 ¼ à 2 ¾ lb)	105 à 120 °C (225 à 250 °F) ou 160 à 180 °C (325 à 350 °F)	3 ½ à 4 heures ou 1 ¼ à 1 ½ heure	Tendre; le bout des os est dégagé de 6 à 12 mm (¼ à ½ po)
Côtes à la mode de St. Louis	Carrés de 1,25 à 1,4 kg (2¾ à 3 lb)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	3 ½ à 4 heures	Tendre; le bout des os est dégagé de 6 à 12 mm (¼ à ½ po)
Côtes levées	Carrés de 1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	4 ½ à 5 heures	Tendre; le bout des os est dégagé de 6 mm (¼ po)
Jambon dans l'épaule	4,5 à 5 kg (10 à 11 lb)	40 °C (100 °F) ou moins 105 à 120 °C (225 à 250 °F)	12 heures de fumage à froid + 12 heures de fumage à chaud	70 °C (160 °F)
Jambon entier (cuisse)	9 à 10 kg (20 à 22 lb)	40 °C (100 °F) ou moins 105 à 120 °C (225 à 250 °F)	24 heures de fumage à froid + 18 heures de fumage à chaud	70 °C (160 °F)

CÔTELETTES MONSTRUEUSES

FUMÉES ET GRILLÉES À LA MODE DU RESTAURANT BUTCHER

Dans les petits pots, les meilleurs onguents? C'est peut-être vrai pour les bijoux (et les pommades), mais pas quand cela concerne le fumoir ou le barbecue. Il suffit de commander les côtelettes de double épaisseur saumurées, fumées et grillées avec du piment chez Butcher and the Boar de Minneapolis pour s'en convaincre. Là-bas, on a recours à trois stratégies pour préserver le moelleux de la viande. D'abord, optez pour des côtelettes de double épaisseur (chacune d'elles pèsera 450 g/1 lb), ce qui accroît le ratio intérieur/extérieur (c'est à l'extérieur que la côtelette se dessèche). Vous les ferez ensuite saumurer dans un mélange de sel, sucre et sel rose nitrité, ce qui détendra les fibres des protéines et leur permettra ainsi de retenir plus de liquide (voir saumurage à la page 163). Après le fumage, enduisez les côtelettes d'huile d'olive et d'une marinade sèche au piment et saisissez-les sur un feu de bois bien chaud, ce qui emprisonnera l'humidité, contribuera à la formation de la croûte et intensifiera la saveur. Ne vous laissez pas intimider par la préparation apparemment longue de ce plat. En fait, vous y consacrerez moins d'une demi-heure.

INGRÉDIENTS

PORC ET SAUMURE

- 4 côtelettes de porc de double épaisseur avec l'os de 3 à 4 cm (1 ¼ à 1 ½ po) d'épaisseur et de ½ à ⅔ kg (1 à 1 ½ lb) chacune
- 280 g (1 tasse) de gros sel (de mer ou casher)
- 70 g (⅓ tasse) de sucre
- 4 c. à café de sel rose nitrité (Prague Powder n° 1 ou Insta Cure n° 1)
- 1 litre (4 tasses) d'eau chaude
- 1 litre (4 tasses) d'eau froide
- Huile végétale, pour huiler la grille
- 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extra vierge, plus au besoin

MARINADE SÈCHE (FACULTATIF)

- 30 g (¼ tasse) de poudre de piment (chili) pure (par exemple, ancho)
- 50 g (¼ tasse) de cassonade
- 3 c. à soupe de gros sel (de mer ou casher)

1. Déposer les côtelettes dans un plat allant au four en matière non réactive juste assez grand pour les contenir ou dans un sac refermable en plastique résistant.

2. Saumure : dans un grand bol, mettre le gros sel, le sucre et le sel rose nitrité. Ajouter l'eau chaude et battre au fouet jusqu'à ce que les sels et le sucre soient dissous. En battant, ajouter l'eau froide et laisser la

QUANTITÉ : 4 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 20 minutes

SAUMURAGE : 12 heures

FUMAGE : 1 ½ à 2 heures

CUISSON AU BARBECUE : 4 à 6 minutes (facultatif)

COMBUSTIBLE : Butcher and the Boar emploie un mélange de pommier, cerisier et chêne – ce qu'il faut pour 2 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : un très grand sac refermable en plastique résistant (facultatif), thermomètre à lecture instantanée

BIEN CHOISIR : la manière la plus simple d'avoir des côtelettes de double épaisseur consiste à se procurer un carré de 8 côtes prises dans le centre et de les couper soi-même en travers en sections de deux côtes. Vous pouvez aussi passer une commande spéciale au boucher. Idéalement, la viande devrait provenir d'un animal de race ancienne. Le sel rose nitrité renferme du sel et des nitrites (voir pourcentages à la section Bien choisir, à la page 105). Procurez-vous-le dans une bonne boucherie ou en ligne à Amazon.

DIVERS : on peut certainement servir les côtelettes au sortir du fumoir sans les enrober de marinade et les faire griller. Elles rappelleront alors la consistance du jambon fumé à chaud. Mais elles seront plus épicées et croustillantes si on les fait grésiller sur le barbecue avant de les servir. Autre avantage : on peut les faire fumer la veille et les faire griller juste avant de les servir. (Dans ce cas, après le fumage, les laisser refroidir, puis les couvrir et les réfrigérer jusqu'au moment de les faire griller.) Le Caviar de graines de moutarde de la page 106 constitue un excellent accompagnement.

saumure refroidir à température ambiante, puis la verser sur les côtelettes. Couvrir le plat d'une pellicule plastique, ou évacuer l'air du sac, le fermer hermétiquement et le déposer dans un plat en papier aluminium ou une lèchefrite afin de contenir les fuites possibles. Laisser saumurer 12 heures au réfrigérateur, en les retournant une ou deux fois.

3. Entre-temps, si les côtelettes doivent être grillées après le fumage, préparer la marinade sèche : dans un bol, mélanger la poudre de piment, la cassonade et le sel, en défaisant les grumeaux de cassonade avec les doigts, au besoin.

4. Égoutter les côtelettes en jetant la saumure. Les rincer sous l'eau froide et les éponger à l'aide d'essuie-tout.

5. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

6. Huiler la grille du fumoir. Déposer les côtelettes directement sur la grille et les faire fumer jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées et que la température interne soit de 63 °C (145 °F) au thermomètre à lecture instantanée inséré dans le côté. Il faudra 1 ½ à 2 heures. On peut servir les côtelettes à ce point ; dans ce cas, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la température interne soit de 65 °C (150 °F).

7. Cependant, les côtelettes seront plus savoureuses et auront une meilleure croûte si on les enduit de marinade sèche et les fait griller tel qu'indiqué ci-dessous. Régler le barbecue pour la cuisson à chaleur directe et le préchauffer à feu moyen-vif. Brosser la grille et la huiler.

8. Enduire les deux côtés des côtelettes d'huile d'olive. Les parsemer entièrement de marinade sèche et faire pénétrer celle-ci en les frottant du bout des doigts.

9. Les faire griller à chaleur directe 2 à 3 minutes par côté ou jusqu'à ce qu'elles grésillent et soient bien dorées. À la mi-cuisson de chacun des côtés, tourner les côtelettes d'un quart de tour afin de les marquer d'un quadrillé parfait. Veiller à faire griller les bords aussi.

BACON MAISON

Peu d'aliments fumés maison se comparent au bacon quand on veut se montrer cool et avoir de bonnes raisons de se vanter. En faisant fumer le vôtre, vous avez votre mot à dire sur la qualité du morceau de viande, les assaisonnements, la saveur de la fumée et même l'épaisseur de la viande. Quand vous sortirez votre premier bacon maison du fumoir, vous serez rempli de fierté, réaction que plusieurs partagent. Ci-dessous, la feuille de route de base ainsi que des suggestions pour l'aromatiser à votre goût.

INGRÉDIENTS

- 90 g (⅓ tasse) de gros sel (de mer ou casher)
- 3 c. à soupe de poivre noir fraîchement moulu ou de grains de poivre noir concassés
- 2 c. à café de sel rose nitrité (Prague Powder n° 1 ou Insta Cure n° 1)
- 70 g (⅓ tasse) de cassonade, sucre granulé, sucre de canne non raffiné, sucre d'érable ou un mélange de ces édulcorants ; bien tassé
- 1 morceau (1,4 à 1,6 kg/3 à 3 ½ lb) de poitrine de porc (de préférence provenant d'un animal de race ancienne telle que Berkshire ou Duroc, voir à la page 18), couenne ôtée (voir Remarque page 114)

1. Dans un bol, mélanger du bout des doigts le gros sel, le poivre et le sel rose nitrité. Ajouter la cassonade et défaire les grumeaux, le cas échéant.

2. Déposer la viande sur une plaque de cuisson à rebord. La parsemer de la moitié de la marinade sèche et frotter pour la faire adhérer. Retourner la viande, la parsemer du reste de marinade sèche et la frotter. Déposer la viande et tout surplus de marinade sèche dans un grand sac de plastique refermable. Astuce : rouler le haut du sac sur une longueur d'environ 3 cm (1 po) avant d'y mettre la viande de manière à éviter que les grains de la marinade sèche n'en gênent la fermeture. Expulser l'air puis déposer le sac dans un plat en papier aluminium ou une lèchefrite afin de contenir toute fuite possible.

3. Laisser saumurer la viande 6 jours, en la retournant tous les jours afin de redistribuer le liquide qui s'est accumulé. Comme la préparation déshydrate le bacon, il y aura du liquide qui s'accumulera dans le sac. C'est normal puisqu'il s'agit d'une saumure.

4. Égoutter la viande et bien la rincer à l'eau froide. L'éponger à l'aide d'essuie-tout. La déposer sur une grille en métal posée sur une plaque de cuisson à rebord et la mettre au réfrigérateur ou dans un endroit frais,

QUANTITÉ : 1,4 à 1,6 kg (3 à 3 ½ lb)

MÉTHODE : fumage à chaud (quoique à température relativement basse)

PRÉPARATION : 10 minutes

SAUMURAGE : 6 jours

SÉCHAGE : 4 heures ou toute la nuit

FUMAGE : 3 ½ à 4 heures

RÉFRIGÉRATION : 4 heures ou toute la nuit

COMBUSTIBLE : caryer ou érable et pommier ou cerisier (en proportions à peu près égales) – ce qu'il faut pour 4 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

REMARQUE : le fumoir électrique convient à merveille pour le bacon. Il est plus facile d'y maintenir une température basse constante que dans un fumoir à bois ou à charbon de bois.

ÉQUIPEMENT : grille de métal, papier de boucherie non doublé (facultatif), thermomètre à lecture instantanée

BIEN CHOISIR : vous devrez probablement commander votre poitrine de bœuf à l'avance au boucher. Le morceau entier pèse 4,5 à 5,5 kg (10 à 12 lb). La quantité suggérée dans cette recette est d'environ 1,5 kg (3 à 3 ½ lb), ce qui est plus facile à travailler à la maison. Pour vous faciliter la tâche, demandez au boucher de retirer la couenne. Le sel rose nitrité contient du sel et des nitrites (voir à la page 16) ; vous le trouverez dans les bonnes boucheries ou sur Amazon.

DIVERS : il y a en quelque sorte deux catégories de fabricants de bacon : ceux qui le traitent à sec et ceux qui le saumurent dans un liquide. Je fais partie du premier groupe car, à mon avis, le traitement à sec confère au bacon une saveur plus riche et plus acidulée. Si vous préférez tenter la seconde méthode, suivez l'une des recettes de saumure données aux pages 109 et 120. Le choix des édulcorants est grand. Pour ma part, j'aime bien la saveur un peu terreuse de la cassonade. Si désiré, remplacez 1 c. à soupe de poivre noir par la même quantité de flocons de piment rouge.

devant un ventilateur, afin de favoriser une bonne circulation de l'air. Laisser la viande sécher pendant au moins 4 heures, ou toute la nuit. Cela favorisera la formation d'une pellicule (une membrane extérieure sèche qui a la consistance d'un papier légèrement poisseux au toucher) qui aidera la fumée à y adhérer.

5. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 75 °C (170 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

6. Déposer la poitrine de porc directement sur la grille du fumoir et la faire fumer jusqu'à ce qu'elle soit dorée par la fumée et que sa température interne soit autour de 70 °C (160 °F), au thermomètre à lecture instantanée inséré dans le côté. Il faudra 3 ½ à 4 heures selon la taille de la poitrine et le fumoir.

7. Déposer le bacon sur une grille de métal posée sur une plaque de cuisson à rebord et le laisser refroidir à température ambiante. L'envelopper hermétiquement dans du papier de boucherie ou de la pellicule plastique et le réfrigérer au moins 4 heures, idéalement toute la nuit. C'est ce qui fixe la saveur et la texture. Réfrigéré, le bacon se conservera au moins 5 jours et, congelé, quelques mois.

8. Pour le servir, le couper en tranches de 3 à 6 mm (⅛ à ¼ po) d'épaisseur. Le faire griller dans une poêle en fonte (en le mettant dans la poêle froide afin d'éviter que la viande réduise trop). Ou le cuire sur le barbecue à cuisson directe et à feu moyen-vif. Comme le gras risque de s'enflammer, réserver beaucoup d'espace sur la grille afin de déplacer la viande au besoin. On peut aussi le cuire à chaleur indirecte (régler le gril du four ou le barbecue à 190 °C/375 °F) sur une grille de métal, excellente méthode quand les convives sont nombreux.

REMARQUE : pour retirer la couenne d'une poitrine de porc, utiliser un long couteau affûté. En commençant par un coin, le glisser entre la peau et la viande et lui imprimer un mouvement de va-et-vient. Une fois libérés les 5 premiers cm (2 premiers po) de couenne, pratiquer une incision de 1 cm (½ po) dans le coin à environ 2,5 cm (1 po) des bords. Y insérer le doigt et lever la couenne. Continuer à séparer la couenne de la chair à l'aide du couteau, en levant le doigt à mesure. Il suffit d'un peu de pratique pour réussir l'opération comme un pro.

BACON IRLANDAIS ET BACON DE DOS

On peut difficilement considérer le bacon comme un aliment santé (même si, pour bien des membres du monde du barbecue, c'est un aliment essentiel). Cependant, le bacon irlandais et le bacon de dos sont peut-être plus sains dans la mesure où ils proviennent de la longe maigre, par opposition à la poitrine grasse. Ils se différencient l'un de l'autre par la couche de gras qui entoure le bacon irlandais et qui lui confère une partie de la succulence qu'on associe au bacon de poitrine. Quant au bacon de dos, aussi appelé bacon canadien, il est pratiquement paré de tout gras. Voici comment Alex Pope, boucher et maître du fumage à la boutique de boucherie et de sandwich Local Pig de Kansas City (Missouri) le prépare.

INGRÉDIENTS

- 6 anis étoilés
- 1 ½ c. à café de graines de fenouil
- 1 ½ c. à café de grains de poivre noir
- 2 litres (8 tasses) d'eau
- 280 g (1 tasse) de gros sel (de mer ou casher)
- 125 g (⅔ tasse) de sucre
- 2 c. à café de sel rose nitrité (Prague Powder n° 1 ou Insta Cure n° 1)
- 90 g (1 tasse) de fenouil frais haché grossièrement (bulbe et feuilles)
- 2 tiges de thym frais ou 1 c. à café de thym séché
- 1 feuille de laurier
- 1 gousse d'ail, pelée et écrasée avec le plat d'un couteau de chef ou d'un couperet
- 1,125 à 1,360 kg (2 ½ à 3 lb) de longe de porc coupée dans le centre

1. Saumure : dans une casserole à fond épais, en remuant souvent, faire griller à sec les anis étoilés, les graines de fenouil et les grains de poivre 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et aromatiques. Ajouter l'eau, le gros sel, le sucre, le sel rose nitrité, le fenouil, le thym, la feuille de laurier et l'ail. Porter à ébullition et, en remuant à l'occasion, faire bouillir 3 minutes ou jusqu'à ce que les sels et le sucre soient dissous. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.

2. Déposer la longe de porc dans un très grand sac refermable en plastique résistant. Ajouter la saumure, expulser l'air du sac, le fermer hermétiquement et le déposer dans un plat en papier aluminium ou une lèchefrite afin de contenir toute fuite possible. Laisser saumurer le porc 4 à 5 jours au réfrigérateur, en le retournant une fois par jour. Remarque : on peut réduire la durée du saumurage d'une journée en injectant dans la viande une partie de la saumure (voir à la page 164) le premier jour, puis une seconde fois au bout de deux jours.

QUANTITÉ : 6 à 8 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 20 minutes, plus 2 heures de refroidissement à température ambiante

SAUMURAGE : 4 à 5 jours

FUMAGE : 2 ½ heures ou au besoin

COMBUSTIBLE : pommier – ce qu'il faut pour 2 ½ heures (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : thermomètre à lecture instantanée, grille de métal, très grand sac refermable en plastique résistant

BIEN CHOISIR : optez pour une longe de porc entourée d'un peu de gras, provenant de préférence d'un animal de race ancienne. Le sel rose nitrité contient du sel et des nitrites (voir pourcentages à la section Bien choisir, page 105) ; on en trouve dans les grandes boucheries ou en ligne à Amazon. L'anis étoilé, ou badiane, provient d'un arbre de la famille du pin qui pousse en Chine et au Vietnam. Elle possède une saveur de réglisse fumée ; on en trouve dans la plupart des supermarchés.

DIVERS : contrairement au Bacon maison de la page 113, le bacon irlandais et canadien est saumuré dans le liquide et non traité à sec. (La longe de porc étant maigre, la saumure contribue à en préserver le moelleux durant le fumage.) Vous pouvez aussi saumurer le bacon de poitrine dans de la saumure liquide, en procédant comme dans la présente recette.

3. Rincer et éponger la viande avec des essuie-tout. La déposer sur une grille de métal posée sur une plaque de cuisson à rebord et la laisser sécher 30 minutes à température ambiante.

4. Entre-temps, régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

5. Mettre la longe directement sur la grille du fumoir. La faire fumer 2 ½ heures ou jusqu'à ce qu'elle soit colorée par la fumée et que sa température interne soit de 70 °C (160 °F). (Insérer un thermomètre à lecture instantanée dans un des bouts de la longe en l'enfonçant jusqu'au centre.)

6. Déposer la longe sur une grille de métal posée sur une plaque de cuisson à rebord et la laisser refroidir à température ambiante. L'envelopper hermétiquement dans une pellicule plastique et la réfrigérer.

7. Pour servir le bacon, le trancher finement en travers du grain. Le chauffer en le faisant griller ou cuire à la poêle.

POITRINE DE PORC AU BARBECUE

QUANTITÉ : 6 à 8 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 10 minutes

FUMAGE : 3 à 3 ½ heures

COMBUSTIBLE : Magee emploie du caryer et du cerisier à parts égales – ce qu'il faut pour 3 ½ heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : thermomètre à lecture instantanée

BIEN CHOISIR : vous devrez peut-être commander votre poitrine de porc à l'avance chez le boucher.

Quand on parle de bacon, on parle de fumée, de sel, de barbecue et d'épices. Ces éléments interviennent tous ensemble dans la cuisson de la poitrine de porc au barbecue, plat dont l'inspiration provient du Q39, restaurant de Kansas City (Missouri) qui appartient à la nouvelle école de barbecue, mais dont le chef, Rob Magee, est de l'ancienne. Ce qu'il y a de remarquable à propos de cette poitrine incrustée d'épices et cuite au barbecue, c'est qu'elle préserve sa saveur douce et viandeuse de porc frais. Impossible de la confondre avec du bacon. Accompagnez-la de Sauce à la moutarde et au vinaigre (page 118).

INGRÉDIENTS

- 1 morceau (environ 1,5 kg/3 à 3 ½ lb) de poitrine de porc
- 2 c. à soupe de gros sel (de mer ou casher), plus pour l'assaisonnement
- 2 c. à soupe de sucre
- 2 c. à soupe de paprika doux
- 1 c. à soupe d'ail granulé
- 1 c. à soupe de poudre de chili pur
- 1 c. à soupe de cumin moulu
- 1 ½ c. à café de poivre noir fraîchement moulu, plus pour l'assaisonnement
- 1 ½ c. à café de moutarde sèche (de préférence de la Colman's)
- ½ c. à café de poivre blanc fraîchement moulu, ou plus de poivre noir
- ½ c. à café de piment de Cayenne
- Sauce à la moutarde et au vinaigre (page 118, facultatif)

DIVERS : il y a bien des manières de servir cette poitrine de porc. Par exemple, vous pouvez la couper en tranche de 6 mm (¼ po) et l'employer à la place du bacon dans un sandwich BLT, sur un burger, un burger au fromage (page 136) ou en garniture du Cassoulet végétarien fumé (page 220). Vous pouvez aussi la couper simplement en petits morceaux que vous piquerez de cure-dents et servirez tels quels.

1. Retirer la couenne de la poitrine de porc (voir Remarque à la page 114). Pratiquer des incisions dans la poitrine de porc de manière à former un quadrillé. Elles devraient être espacées d'environ 2,5 cm (1 po) et avoir 6 mm (¼ po) de profondeur.

2. Marinade sèche : dans un bol, mélanger avec les doigts le sel, le sucre, le paprika, l'ail, la poudre de chili, le cumin, le poivre noir, la moutarde sèche, le poivre blanc, le cas échéant, et le piment de Cayenne. Saupoudrer le mélange sur le dessus, le dessous et les côtés de la poitrine de porc, en frottant du bout des doigts pour le faire adhérer.

3. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

4. Mettre la poitrine de porc sur la grille du fumoir, gras dessus. La faire fumer 3 à 3 ½ heures ou jusqu'à ce qu'elle soit colorée par la fumée de bois et que sa température interne soit de 70 °C (160 °F).

5. Servir la poitrine telle quelle, en la coupant en dés ou en travers du grain en tranches de 1 cm (½ po). Faire circuler la sauce, si désiré.

6. Pour servir les tranches dorées, les saler et poivrer légèrement. Préchauffer le barbecue à feu vif. Disposer les tranches sur la grille à la diagonale et les faire griller 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles grésillent et soit dorées. (Au bout de 1 minute, les faire tourner d'un quart de tour afin de les marquer d'un quadrillé.) Comme le gras risque de s'enflammer, réserver beaucoup d'espace sur la grille afin de déplacer la viande au besoin. On peut aussi faire dorer les tranches à la poêle.

SAUCE À LA MOUTARDE ET AU VINAIGRE

QUANTITÉ : environ 1 litre (4 tasses)

Cette sauce acidulée et agrémentée de la saveur houblonnée et maltée de la bière brune accompagnera à merveille la poitrine de porc.

INGRÉDIENTS

- 500 ml (2 tasses) de ketchup
- 180 ml (¾ tasse) de vinaigre de cidre, ou au goût
- 120 g (½ tasse) de moutarde de Dijon
- 125 ml (½ tasse) de bière brune
- 1 ½ c. à café de flocons de piment rouge
- 1 c. à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1 c. à café de sucre
- 1 c. à café d'oignon en poudre
- ½ c. à café de gros sel (de mer ou casher), ou au goût

Dans une casserole à fond épais, bien mélanger tous les ingrédients. Laisser mijoter 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et bien aromatisée. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du vinaigre ou du sel au goût. La sauce devrait être acidulée et piquante.

LES BONS JAMBONS DU MONDE

Le jambon, c'est en quelque sorte l'accession du cochon à l'immortalité. Dans sa forme la plus simple, c'est le membre postérieur du cochon traité à sec au sel ou saumuré, puis séché, fumé et parfois cuit. Cependant, les grands jambons du monde ne sont pas tous fumés, par exemple le prosciutto italien et le serrano espagnol. Par contre, le fumage procure à ce morceau une saveur qu'apprécient les accros d'un peu partout sur le globe.

Les jambons se divisent en deux catégories principales : les cuits et les crus, séchés.

Les **jambons cuits** sont d'abord **saumurés** (page 163) par immersion, injection ou barattage.

Leur couleur rosée provient des agents de traitement tel que le nitrite de sodium (page 163), en l'absence desquels ils auraient l'aspect et le goût du rôti de porc. Ces jambons sont précuits et légèrement fumés, de sorte qu'on peut les consommer aussitôt découpés. Ils sont meilleurs quand ils sont traités à la fumée de bois. En revanche, les jambons bon marché et grand public ne voient jamais l'intérieur d'un fumoir, leur saveur de fumée provenant de la fumée liquide ajoutée à la saumure. Les jambons cuits réputés comprennent :

Le jambon de Harrington : jambon cuit du Vermont traité au sel, sucre granulé, sucre d'érable, nitrites et eau de source du Vermont, et fumé au bois d'érable et au cœur d'épis de maïs.

Le jambon de Paris ou jambon blanc : le jambon cuit à la française par excellence. Moelleux, viandeux et légèrement fumé, on le sert surtout dans le croque-monsieur, ce sandwich grillé au jambon et au fromage.

Les **jambons crus** sont d'abord enrobés d'un mélange de sel, nitrite de sodium, sucre (souvent), et autres assaisonnements tels que clou de girofle ou baie de genièvre. Ce mélange a pour effet de déshydrater la viande, d'en retarder la détérioration tout en lui conférant la riche saveur umami qui caractérise les grands jambons de ce monde. Une fois traités, ils sont rincés, séchés à l'air, fumés et vieillis de trois mois à deux ans. Le speck et les autres jambons européens de même nature sont prêts à consommer aussitôt après leur vieillissement. Quant aux produits américains, tels que le jambon de la Virginie ou du Tennessee, ils sont à nouveau salés, ce qui nécessite de les faire tremper à plusieurs reprises dans l'eau froide avant de les cuire et de les servir. Les jambons crus et séchés bien connus sont :

Le speck : un jambon traité aux baies de genièvre et aux graines de coriandre provenant des Alpes italiennes. Fumé sur du bois de genévrier, il doit sa saveur alpine unique aux vents des montagnes qui traversent le fumoir et à un vieillissement d'au moins 22 semaines. L'un de mes préférés est le Valdovan. Servez-le tranché finement avec des craquelins au carvi.

Le jambon de la Forêt-Noire et le jambon de Westphalie : ces jambons allemands traités à sec et fortement fumés proviennent respectivement de la Forêt-Noire, dans l'ouest de l'Allemagne, et des forêts de chêne de la Westphalie, dans le nord-ouest du pays. Le premier est salé et assaisonné d'ail, de graines de coriandre, de baies de genièvre et d'autres épices avant d'être fumé à froid durant quelques semaines au bois de genévrier. Le second provient de cochons engraissés aux glands de chêne ; il est fumé au bois de bouleau et de genévrier.

Le jambon de Smithfield/de Virginie : fortement salé, ce jambon fumé au caryer provient de la région de Smithfield, dans le sud de la Virginie. Contrairement aux jambons salés et fumés européens, il doit être mis à tremper dans l'eau avant d'être cuit, tranché et servi, afin d'en éliminer l'excès de sel.

Le surreyano : jambon incroyablement doux, fumé à basse température, de la firme S. Wallace Edwards & Sons de Surrey, en Virginie. Il n'est pas nécessaire de le dessaler à l'eau. Meilleur tranché finement.

Le jambon du Tennessee : jambon doux fumé provenant des montagnes du Tennessee. Benton's, à Madisonville, est une excellente marque. Les jambons sont traités à sec, à la cassonade, au poivre et au nitrite de sodium, et vieillis au moins dix mois avant d'être fumés au bois de caryer.

Le jambon de York : jambon traité à sec, légèrement fumé et cuit provenant de York (Angleterre) et que l'on reconnaît à sa chair rosée, sa consistance ferme et sa saveur de porc prononcée.

JAMBON DANS L'ÉPAULE FUMÉ

QUANTITÉ : 1 jambon dans l'épaule, assez pour 12 à 16 hors-d'œuvre ou 8 à 10 portions en plat principal

MÉTHODE : fumage à froid suivi d'un fumage à chaud

PRÉPARATION : 30 minutes

SAUMURAGE : 7 jours

FUMAGE À FROID : 12 heures. Je le fais généralement fumer dans un grand fumoir, un fumoir à eau ou un fumoir électrique.

FUMAGE À CHAUD : 10 à 12 heures. Je préfère le faire fumer à chaud dans un cuiseur de type kamado muni d'un régulateur de température, mais le fumoir à eau, le fumoir électrique ou au propane, ou le barbecue de type kettle réglé pour le fumage convient tout aussi bien.

COMBUSTIBLE : caryer ou pommier – ce qu'il faut pour 24 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : injecteur à viande, très grand sac refermable en plastique résistant, grille de métal, grand seau en plastique de qualité alimentaire ou grande casserole, ficelle de boucherie résistante (facultatif), thermomètre à lecture instantanée ou numérique à distance

Voici l'expérience ultime : un jambon entier que vous salerez et fumerez vous-même. Le processus comprend quatre techniques classiques : le saumurage, l'injection de saumure, le fumage à froid et le fumage à chaud. Chacune apporte une couche spécifique de saveur. La saumure confère au porc sa saveur douce, salée, jambonnée, umami caractéristique, tandis que l'injection accélère le processus. Le fumage à froid permet de faire pénétrer la saveur de la fumée de bois profondément dans la viande, tandis que le fumage à chaud a pour effet de la cuire. Mais pourquoi, demandez-vous, se donner tant de mal alors qu'on peut acheter un jambon tout prêt qu'il suffit de trancher ?

Tout juste, pourtant, quand vous sortirez du fumoir ce monstre à l'extérieur noirci par la fumée, à la chair aussi rose que celle d'un chérubin et à la saveur de fumée et de sel persistante, vous éprouverez un sentiment de fierté qui ne peut tout simplement pas s'acheter avec de l'argent. De plus, vous avez la possibilité de choisir la qualité de la viande et de vous assurer qu'il ne s'agit justement que de viande et qu'elle ne renferme pas d'agent de remplissage. Il est vrai que le processus demande du temps (1 semaine en tout), mais, en réalité, peu de travail comme tel. Chapeau au maître fumeur Tim Byres, de Dallas, qui m'a fait connaître la méthode du double fumage à froid/à chaud.

INGRÉDIENTS

SAUMURE

- 450 g (1 ½ tasse) de gros sel (de mer ou casher)
- 225 g (1 tasse) de cassonade tassée
- 2 c. à soupe d'épices à marinade
- 1 c. à soupe de sel rose nitrité (Prague Powder n° 1 ou Insta Cure n° 1)
- 3 litres (12 tasses) d'eau chaude et 2 litres (8 tasses) d'eau glacée

AUTRES ASSAISONNEMENTS (FACULTATIF)

- 10 clous de girofle
- 5 baies de genièvre, écrasées avec le plat d'un couteau de chef ou d'un couperet
- 4 feuilles de laurier
- 4 lanières de zeste d'orange (de 1 cm x 5 cm/½ po x 2 po)
- 4 gousses d'ail, pelées et légèrement écrasées avec le plat d'un couperet
- 1 c. à soupe de grains de poivre noir

JAMBON

- 1 jambon dans l'épaule ou picnic de 4 à 4,5 kg (9 à 10 lb)

1. Saumure : dans une grande casserole en matière non réactive, mélanger le sel, la cassonade, les épices à marinade, le sel rose et l'eau chaude. Si désiré, ajouter les assaisonnements additionnels. Porter à ébullition à feu

vif et, en remuant à l'occasion, poursuivre la cuisson 3 minutes ou jusqu'à ce que le sucre et les sels soient dissous. Retirer du feu et ajouter l'eau glacée. Laisser refroidir entièrement puis réfrigérer.

2. Filtrer 500 ml (2 tasses) de saumure dans une tasse à mesurer. À l'aide d'un injecteur à viande, injecter cette quantité de saumure profondément dans la viande à des intervalles de 4 cm (1 ½ po) le long de l'os. Continuer jusqu'à ce que toute la saumure soit injectée.

3. Déposer le jambon dans un très grand sac refermable en plastique résistant et celui-ci dans une lèchefrite ou un grand récipient en matière non réactive, tel que seau de plastique de qualité alimentaire ou casserole profonde. Ajouter la saumure dans le sac (le jambon devrait être entièrement immergé), puis expulser l'air et fermer hermétiquement le sac. Laisser vieillir 7 jours au réfrigérateur. Retourner le jambon tous les jours afin qu'il vieillisse de manière homogène. À mi-chemin du processus (soit au bout de 3 ½ jours), prélever 500 ml (2 tasses) de saumure, la passer et en injecter le jambon. Adéquatement vieilli et traité, le jambon sera rosâtre (comme celui du commerce).

4. Au bout de 7 jours, égoutter le jambon, bien le rincer sous l'eau froide et l'éponger à l'aide d'essuie-tout. S'il doit être suspendu dans le fumoir, attacher solidement le bout du jarret à l'aide d'une ficelle de boucherie en veillant à ce qu'elle soit assez résistante pour le retenir. On peut aussi le faire fumer sur une grille ; la ficelle est alors inutile.

5. Régler le fumoir pour le fumage à froid en suivant les indications du fabricant ; la température devrait être inférieure à 40 °C/100 °F (voir à la page 108). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant. Suspendre le jambon dans le fumoir ou le déposer sur une grille. Le faire fumer 12 heures à une température inférieure à 40 °C (100 °F). (Le fumage à froid confère une saveur de fumée sans pour autant cuire la viande.)

6. Régler le fumoir pour le fumage à chaud selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

7. Fumer le jambon à chaud 10 à 12 heures ou jusqu'à ce qu'il soit bien cuit (la température interne devrait être d'environ 70 °C/160 °F). Pour vérifier le degré de cuisson, je me sers d'un thermomètre numérique à distance (page 14), mais le thermomètre à lecture instantanée convient également. D'une manière ou d'une autre, insérer la sonde profondément dans la viande en évitant de toucher l'os.

8. On peut servir le jambon chaud au sortir du fumoir ou le laisser refroidir à température ambiante sur une grille et le réfrigérer jusqu'au moment de le servir. Le glacer et le réchauffer comme on le ferait d'un jambon du commerce.

REMARQUE : le vrai jambon vient du membre postérieur du cochon. Toutefois, ce morceau de viande pèse 8 à 9 kg (18 à 20 lb). Dans ce cas, il faut doubler la quantité de saumure et le temps de saumurage, et compter 24 heures pour le fumage à froid et 16 heures pour le fumage à chaud.

BIEN CHOISIR : pour accélérer le processus, je conseille de prendre un jambon dans l'épaule, ou jambon picnic. Comme toujours, si possible, optez pour du porc provenant de votre région ou d'une race ancienne, telle que Berkshire ou Duroc. Le mélange d'épices à marinade comprend des graines de coriandre et de moutarde, des grains de poivre, des feuilles de laurier, etc. Optez pour une bonne marque telle que McCormick. Le sel rose nitrité est composé de sel et de nitrites (voir à la page 16) ; vous en trouverez dans les bonnes boucheries ou en ligne à Amazon.

DIVERS : comme j'aime l'aspect du jambon avec la couenne, je ne l'enlève pas. On ne peut toutefois la consommer (par contre, elle confère une agréable saveur de fumée aux soupes, ragoûts, haricots et chou cavalier). En revanche, vous pouvez la faire griller ou frire, auquel cas elle sera savoureuse. Vous pouvez la retirer si désiré, mais veillez à conserver intacte la couche de graisse sous-cutanée.

AGNEAU

Selon le ministère de l'Agriculture des États-Unis, l'Américain moyen consomme moins de 450 g (1 lb) d'agneau par année. Je ne l'aurais jamais cru. Le Hometown Bar-B-Que de Brooklyn n'arrive pas à répondre à la demande pour son populaire *banh mi* à base de poitrine d'agneau. Sans compter la ville d'Owensboro au Kentucky, qui s'est autoproclamée capitale mondiale du mouton et où les maîtres du barbecue (dont plusieurs sont les descendants d'éleveurs de moutons hollandais) font fumer plus de 10 tonnes de mouton chaque année au mois de mai afin de servir les 80 000 personnes qui s'y rassemblent pour le festival international annuel du barbecue.

Peut-être faites-vous fumer de l'agneau, auquel cas vous savez combien la fumée de bois transforme la riche saveur de sa chair en un véritable nirvana gustatif. Mais si ce n'est pas le cas, l'Agneau au barbecue et sauce noire, les Jarrets d'agneau braisés et fumés à l'orientale, les Côtelettes d'agneau au barbecue et la Poitrine d'agneau au barbecue ne manqueront pas de vous convaincre.

AGNEAU AU BARBECUE
ET SAUCE NOIRE

QUANTITÉ : 6 à 8 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 15 minutes

FUMAGE : 6 à 8 heures

COMBUSTIBLE : caryer – ce qu'il faut pour 8 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : thermomètre numérique à distance ou à lecture instantanée, gants de caoutchouc isothermes, couperet ou griffes à viande pour effilocher et défaire la viande en lanières

BIEN CHOISIR : vous pouvez opter pour l'épaule, plutôt grasse, ou le gigot, plus facile à trouver. Personnellement, si j'avais le choix, j'opterais pour l'épaule, mais les deux morceaux font d'excellents sandwichs.

DIVERS : si vous avez l'habitude de cuire l'agneau mi-saignant, comme le veut la mode, vous serez peut-être étonné de voir que je propose de viser les 90 °C (195 °F), mais, pour que l'agneau soit tendre, il est essentiel de bien le cuire, voire de trop le cuire.

Étalez une carte du Kentucky et piquez une épingle sur l'endroit où se trouve la ville d'Owensboro que traverse la rivière Ohio. Dessinez ensuite un demi-cercle imaginaire assez grand pour inclure les comtés du sud, de l'ouest et de l'est. En dehors de ce demi-cercle, se trouve la zone de confort du barbecue : un monde familier de poitrine et côte de bœuf, de porc effiloché et de poulet fumé avec de la sauce barbecue rouge (parfois blanche). Par contre, à l'intérieur de ce demi-cercle, on consomme du mouton fumé au caryer avec l'une des rares sauces noires connues. Si la perspective de manger du mouton ne vous fait vraiment pas saliver, sachez qu'il y en a d'autres comme vous. Du moins jusqu'à ce que vous goûtiez celui qu'on fait fumer toute la journée dans des fumoirs en brique alimentés au bois de caryer, qu'on arrose d'une sauce Worcestershire au citron dont on garnit un petit pain beurré. Comme on trouve difficilement du mouton en dehors de ce coin du Kentucky, j'ai adapté la recette à l'agneau, beaucoup plus courant.

INGRÉDIENTS

- Sauce noire (page 126)
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu
- 1 épaule ou 1 gigot d'agneau avec l'os (2,25 à 2,75 kg/5 à 6 lb)
- 6 à 8 petits pains (de préférence garnis de graines de sésame) (facultatif)
- 2 c. à soupe de beurre, fondu (facultatif)
- Cornichons à l'aneth tranchés (facultatif)

1. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

2. Entre-temps, préparer la Sauce noire. En réserver 250 ml (1 tasse) pour saucer, 250 ml (1 tasse) pour en arroser la viande cuite et 250 ml (1 tasse) pour servir.

3. Saler et poivrer généreusement l'agneau sur toutes ses faces. Le déposer directement sur la grille du fumoir, côté gras dessus. Le cas échéant, enfoncer la sonde du thermomètre dans le côté de l'épaule ou le bout du gigot jusqu'au centre. Autrement, vérifier la température interne de la viande à l'aide d'un thermomètre à lecture instantanée à la fin du fumage.

4. Au bout de 2 heures, arroser la viande de sauce, puis le refaire toutes les heures. Alimenter le feu de charbon de bois, morceaux de bois ou

copeaux au besoin. Le fumage demandera 6 à 8 heures ou jusqu'à ce que la température interne soit de 90 °C (195 °F), que la viande soit dorée et croustillante à l'extérieur et tellement tendre qu'on puisse enlever les os simplement en les tirant légèrement.

5. Déposer l'agneau sur une planche à découper. Le couvrir de papier aluminium et le laisser reposer 15 minutes. Ne pas serrer le papier autour de l'agneau, à défaut de quoi il cuira à la vapeur et la croûte sera détrempée. Enfiler des gants isothermes et désosser la viande ; jeter les os. Ôter et jeter les gros amas de gras. Hacher grossièrement la viande à l'aide d'un couperet ou l'effilocher à l'aide de griffes à viande. L'arroser de 250 ml (1 tasse) de sauce, ou au goût.

6. Si la viande doit servir pour des sandwichs, beurrer les petits pains et les faire griller au barbecue ou à la poêle, puis les garnir de viande et de tranches de cornichons marinés, si désiré. Servir en accompagnant du reste de la sauce.

SAUCE NOIRE

QUANTITÉ : environ 750 ml (3 tasses)

Amalgame saisissant de sauce Worcestershire, jus de citron et sauce tomate, cette sauce est à peine édulcorée de cassonade et épicée de piment fort. Employez-la tant pour arroser la viande durant la cuisson que comme sauce barbecue.

INGRÉDIENTS

- 250 ml (1 tasse) de sauce Worcestershire
- 250 ml (1 tasse) de sauce tomate
- 250 ml (1 tasse) d'eau
- 3 c. à soupe de jus de citron frais
- 70 g (⅓ tasse) de cassonade bien tassée, ou au goût
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 à 2 c. à café de flocons de piment rouge
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu

Dans une casserole à fond épais, mélanger au fouet la sauce Worcestershire, la sauce tomate, l'eau, le jus de citron, la cassonade, le beurre et les flocons de piment fort. En battant souvent, porter à ébullition à feu moyen. Baisser le feu et, en battant à l'occasion, laisser mijoter 5 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit bien parfumée. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant, au besoin, du sel, du poivre et un peu de cassonade. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.

TABLEAU DE FUMAGE DE L'AGNEAU

MORCEAU	QUANTITÉ	TEMP. FUMOIR	DURÉE	TEMP. INTERNE/ DEGRÉ CUISSON
Épaule (avec os)	2,25 à 2,75 kg (5 à 6 lb)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	6 à 8 heures	90 °C (195 °F)
Jarret	560 à 675 g 1 ¼ à 1 ½ lb (chacun)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	4 à 6 heures	90 °C (195 °F)
Côtelettes	Carrés de 675 g (1 ½ lb)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	2 à 3 heures	Le bout des os est dégagé de 1 cm (½ po)
Poitrine	1,25 à 1,5 kg (2 ¾ à 3 ⅓ lb)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	3 à 4 heures	90 °C (195 °F)

L'ANNEAU DE FUMÉE ET SA FORMATION

L'anneau de fumée peut être considéré comme le badge rouge d'honneur du bon chef du barbecue. Il s'agit de la petite bande rouge rosé qui se trouve juste sous la surface des viandes cuites au barbecue. Voyons ce qui entraîne sa formation et comment on peut le réussir à tout coup.

La viande doit sa belle couleur rouge à la myoglobine, une protéine. La couleur devient plus foncée et change au contact de l'air ou de la chaleur. Le bois qui brûle libère de nombreux composés, dont un gaz, le dioxyde d'azote. En se dissolvant dans la viande, celui-ci se transforme en acide nitreux, puis en oxyde d'azote, lequel se lie avec la myoglobine pour former une molécule rouge et stable qui résiste à la chaleur. Ainsi, l'anneau de fumée emprisonne cette précieuse couleur rouge rosé.

Comme le dioxyde d'azote est absorbé de l'extérieur vers l'intérieur, l'anneau de fumée n'apparaît que sous la surface de la viande. Il a normalement une épaisseur de 3 à 12 mm (⅛ à ½ po). Pour le maximiser, il faut augmenter le taux d'humidité.

- Pour humidifier la surface de la poitrine de bœuf, enduisez-la de sauce ou pulvérisez-la de cidre de pomme, par exemple, en cours de cuisson. Cela contribue à enfoncer le dioxyde d'azote plus profondément dans la viande.
- Ou encore, faites tremper vos copeaux de bois avant de les jeter sur les braises. Le bois humide produit plus de dioxyde d'azote que le sec.
- Autre astuce : déposez un plat rempli d'eau ou autre liquide dans la chambre de fumage.

Si la fumée de bois naturel ne produit pas l'anneau de fumée souhaité, vous pouvez l'imiter en ayant recours à ce truc : frottez légèrement la viande avec du sel nitrité avant de la faire fumer. Elle présentera alors un anneau de fumée de la couleur du jambon traité. Mais ne comptez pas là-dessus pour gagner un concours. En effet, la Kansas City Barbecue Society (KCBS) ne considère désormais plus l'anneau de fumée comme un critère d'évaluation par les juges. Avertissement : à hautes doses, le nitrite de sodium est toxique.

JARRETS D'AGNEAU BRAISÉS
ET FUMÉS À L'ORIENTALE

QUANTITÉ : 2 jarrets, soit 2 portions ; on peut multiplier la recette à volonté.

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 20 minutes

FUMAGE : 4 à 6 heures

COMBUSTIBLE : bois dur. Pour la cuisine à l'orientale, j'aime bien le cerisier ou le pommier – ce qu'il faut pour 10 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : grande lèchefrite en papier aluminium, thermomètre à lecture instantanée

BIEN CHOISIR : on trouve des jarrets d'agneau dans la plupart des supermarchés. Si ce n'est pas le cas, commandez-le à votre boucher. Le vin de riz (*shaoxing*) est une boisson alcoolique provenant du riz fermenté ; à défaut d'en trouver, remplacez-le par du saké ou du xérès. L'huile de sésame foncée est obtenue par pression de graines de sésame grillées.

DIVERS : la badiane, ou anis étoilé, est une épice en forme d'étoile possédant une saveur de réglisse fumée. Vous en trouverez dans les épiceries asiatiques ou les magasins de produits naturels. Vous pouvez la remplacer par du cinq-épices.

Comme la plupart des viandes braisées, ce plat se réchauffe bien. Il sera délicieux le jour même, mais encore meilleur le lendemain.

Le jarret d'agneau est particulièrement savoureux, mais, comme tous les morceaux provenant de l'extrémité des membres, il est riche en tissus conjonctifs coriaces et, pour s'attendrir, nécessite donc une cuisson longue à basse température. Il requiert également de l'humidité, histoire d'éviter que la viande ne sèche. D'où la technique du fumage-braisage. La tradition veut que l'on prépare généralement les plats braisés en faisant cuire la viande dans un peu de liquide dans un faitout fermé hermétiquement qui repose sur des braises et en est recouvert. Dans le fumage-braisage, on la fait fumer à découvert dans l'équivalent de 2,5 cm (1 po) de liquide, de sorte qu'elle bénéficie de l'humidité qui caractérise le braisage et de la fumée produite par un barbecue. Ce plat s'inspire de la cuisson au rouge des Chinois, c'est-à-dire à la sauce soya, laquelle confère à la viande une teinte rougeâtre. Doux, salé, épicé et riche en saveur umami, il représente le barbecue à l'asiatique par excellence.

INGRÉDIENTS

- 2 jarrets d'agneau (de 560 à 675 g/ 1 ¼ à 1 ½ lb chacun)
- 250 à 500 ml (1 à 2 tasses) d'eau
- 125 ml (½ tasse) de sauce soya
- 125 ml (½ tasse) de vin de riz (*shaoxing*), de saké ou de xérès (sec ou *cream sherry*)
- 100 g (½ tasse) de cassonade tassée
- 3 c. à soupe d'huile de sésame grillé
- 4 lanières de zeste d'orange ou de tangerine (de 1 x 3,5 cm/½ x 1 ½ po chacune)
- 3 anis étoilés entiers ou 1 ½ c. à café de cinq-épices
- 2 bâtons de cannelle (d'environ 7,5 cm/ 3 po chacun)

1. Percer les jarrets à une vingtaine d'endroits à l'aide d'un ustensile pointu et mince, par exemple la sonde d'un thermomètre à lecture instantanée. (La viande absorbera ainsi mieux les assaisonnements.) Déposer les jarrets dans un grand plat en papier aluminium.

2. Dans un bol, battre au fouet l'eau, la sauce soya, le vin de riz, la cassonade et l'huile de sésame jusqu'à ce que la cassonade se dissolve. Ajouter le zeste d'orange, l'anis étoilé et la cannelle. Verser sur l'agneau.

3. Entre-temps, régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

4. Déposer l'agneau et son liquide de braisage dans le plat en papier

aluminium et mettre celui-ci dans le fumoir. Faire fumer 8 à 10 heures ou jusqu'à ce que la viande soit bien foncée et très tendre. À l'aide de pinces, retourner les jarrets toutes les 30 minutes. Au besoin, ajouter de l'eau (250 à 500 ml/1 à 2 tasses) de manière qu'il y en ait toujours un peu plus de 15 cm/6 po. (Autant que possible, ne pas en ajouter durant les 30 dernières minutes de cuisson afin de ne pas diluer la sauce.) Ajouter du combustible au besoin. La viande sera cuite quand le bout des os sera dégagé, qu'elle sera assez tendre pour être défaite avec les doigts et que la température interne sera de 90 °C (195 °F) au thermomètre à lecture instantanée inséré dans la partie la plus épaisse à l'écart de l'os.

5. Déposer l'agneau dans une grande assiette ou des assiettes individuelles. Dégraisser le liquide de braisage et le passer au-dessus des jarrets en guise de sauce.

POITRINE D'AGNEAU AU BARBECUE

QUANTITÉ : 4 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 10 minutes

FUMAGE : 3 à 4 heures

REPOS : 30 minutes

COMBUSTIBLE : Durney emploie du chêne, mais tout autre bois dur conviendra – ce qu'il faut pour 4 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : thermomètre à lecture instantanée, papier de boucherie non doublé, récipient isotherme

BIEN CHOISIR : la poitrine d'agneau est un morceau gras qui se caractérise par des os minces et des couches de viande et de gras.

La poitrine de bœuf nous donne le pastrami tandis que celle du porc nous apporte tant de bonheur qu'elle se négociait jadis au Chicago Mercantile Exchange. La prochaine que vous devriez goûter est celle de l'agneau. Parlez-en à Billy Durney pour voir. Ce garde du corps converti en maître du barbecue ne se lasse jamais d'en faire cuire à son populaire Hometown Bar-B-Que du quartier Red Hook de Brooklyn. « On la fait fumer longtemps, en fait au point où les os s'en extraient facilement, l'idée étant que le gras fonde entièrement. » Voici comment il s'y prend et comment il le sert en sandwich à la mode du *banh mi* vietnamien (page 132).

INGRÉDIENTS

- 1 poitrine d'agneau (de 1,15 à 1,35 kg/ 2 ½ à 3 lb)
- 3 c. à soupe de poivre noir moulu grossièrement
- 1 c. à soupe de gros sel (de mer ou casher)
- 1 c. à soupe de sucre turbinado
- Sauce sriracha au citron vert (page 131)

1. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

2. Le cas échéant, parer la viande de sa membrane et des taches de sang, puis la déposer sur une plaque de cuisson à rebord.

3. Marinade sèche : dans un petit bol, mélanger du bout des doigts le poivre, le sel et le sucre. Saupoudrer le mélange sur toutes les faces de la viande, en frottant celle-ci pour le faire adhérer. Les restes, s'il y en a, se conserveront quelques semaines dans un pot hermétique.

4. Déposer la poitrine d'agneau sur la grille du fumoir, côté gras dessus (la partie arrondie des côtes devrait être tournée vers le haut). La faire fumer 3 à 4 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit assez tendre pour que les os s'en détachent sans résistance et que la température interne soit de 90 °C (195 °F) au thermomètre à lecture instantanée inséré dans la viande à l'écart de l'os.

5. Envelopper la viande dans deux feuilles de papier de boucherie non doublé et la mettre dans une glacière. Laisser reposer 30 minutes. Pour servir, séparer les côtes. Ou enlever et jeter les os, et hacher la viande grossièrement. Servir avec la sauce piquante.

DIVERS : à défaut de trouver de la poitrine d'agneau, prenez de la poitrine de porc qui donnera des *banh mi* tout aussi savoureux.

SAUCE SRIRACHA AU CITRON VERT

QUANTITÉ : environ 250 ml (1 tasse) ; il y aura des restes, qui seront certainement appréciés plus tard.

Voyez cette sauce comme le ketchup des pyromanes et n'imaginez même pas servir de la poitrine d'agneau cuite barbecue sans elle.

INGRÉDIENTS

- 180 ml (¾ tasse) de sriracha
- 1 c. à café de zeste de citron vert fraîchement râpé
- 2 c. à soupe de jus de citron vert frais
- 2 c. à soupe de sauce soya
- 2 c. à soupe de miel
- 3 c. à soupe de coriandre fraîche émincée

Dans un petit bol, battre au fouet la sriracha, le zeste et le jus de citron vert, la sauce soya, le miel et la coriandre. La sauce se conservera quelques semaines au réfrigérateur.

BANH MI À LA POITRINE D'AGNEAU

QUANTITÉ : 4 portions

La véritable raison pour fumer de la poitrine d'agneau à la mode du Hometown Bar-B-Que, c'est de la servir en sandwich à la vietnamienne. Vous apprécierez le fait que la salade croustillante et légèrement acidulée contrebalance le gras de la viande. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préparez la salade quelques heures avant de faire les sandwichs.

INGRÉDIENTS

SALADE AU VINAIGRE DE RIZ

- 2 carottes, pelées
- 1 radis daikon de taille moyenne (environ 225 g/8 oz), pelé
- 1 cornichon ou petit concombre
- 1 c. à café de gros sel (de mer ou casher)
- 50 g (¼ tasse) de sucre
- 180 ml (¾ tasse) de vinaigre de riz
- 2 clous de girofle
- 2 grains de poivre noir

SANDWICHS

- 1 grosse baguette ou 2 petites
- 2 c. à soupe de beurre, à température ambiante (facultatif)
- 1 Poitrine d'agneau au barbecue, désossée et hachée (page 130)
- Sauce sriracha au citron vert (page 131) ou simple sriracha
- 1 botte de coriandre fraîche, lavée, secouée et défaite en petites tiges

1. Salade au vinaigre de riz : couper, ou râper, les carottes, le radis et le cornichon dans le sens de la longueur en fins bâtonnets. Les déposer dans un bol de taille moyenne et ajouter le sel et le sucre. Laisser mariner 5 minutes. Ajouter le vinaigre de riz, les clous de girofle et les grains de poivre, puis remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Laisser la salade mariner à couvert, au réfrigérateur, au moins 1 heure ou toute la nuit. Avant de servir, retirer et jeter les clous de girofle et les grains de poivre.

2. Sandwichs : couper la baguette en morceaux de 18 cm (7 po) de longueur, puis chaque morceau en deux à l'horizontale. Si désiré, beurrer les deux côtés du pain et faire griller celui-ci au barbecue ou à la poêle. (Cette opération est facultative, mais elle confère plus de saveur et de croquant au pain.) Couvrir chaque moitié de morceau de baguette de poitrine d'agneau, de salade (l'ajouter à l'aide d'une écumoire afin d'égoutter le surplus de vinaigre) et de sauce, puis de coriandre fraîche. Couvrir de l'autre moitié de baguette et servir.

CÔTELETTES D'AGNEAU AU BARBECUE

ENDUITES DE MARINADE AUX HERBES

Plus tendres que le bœuf et plus savoureuses que le porc, les côtelettes d'agneau sont à la hauteur de n'importe quelle épice ou fumée qui les traverse. Comme assaisonnement, j'emploie une marinade aux herbes fraîches que je préparais à l'époque de l'émission de télé de la Barbecue University. Piquantes, épicées et fumées, elles présentent toutes les qualités souhaitables des côtelettes.

INGRÉDIENTS

- 4 carrés de côtelettes d'agneau (l'équivalent de côtes levées de porc ; environ 675 g/1 ½ lb chacun)
- 500 ml (2 tasses) d'herbes fraîches bien tassées – persil, sauge, romarin, thym, etc.
- 5 gousses d'ail, hachées grossièrement
- 1 c. à soupe de gros sel (de mer ou casher)
- 1 c. à soupe de paprika doux
- 2 c. à café de poivre noir fraîchement moulu
- 2 c. à café de sucre
- 1 c. à café de flocons de piment rouge, ou au goût
- ½ c. à café de macis moulu
- 80 à 125 ml (⅓ à ½ tasse) d'huile végétale, plus au besoin

1. Déposer un carré de côtelettes, viande dessous, sur une plaque de cuisson à rebord. Retirer la fine membrane qui en recouvre le dos. Retourner les côtelettes et, à l'aide d'un couteau, pratiquer des incisions dans la viande de manière à former un quadrillé. Elles devraient être espacées d'environ 1 cm (½ po) et avoir 6 mm (¼ po) de profondeur. Faire la même chose pour les autres carrés. Disposer ceux-ci en une seule couche dans un plat allant au four.

2. Hacher finement au robot culinaire les herbes, l'ail, le sel, le paprika, le poivre, le sucre, les flocons de piment rouge et le macis. Incorporer suffisamment d'huile pour obtenir une pâte épaisse.

3. Étaler la marinade sur les deux faces de l'agneau à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Faire fumer les côtelettes aussitôt ou les laisser d'abord mariner au réfrigérateur 3 heures ou toute la nuit.

4. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

5. Déposer les côtelettes directement sur la grille du fumoir et les faire fumer 2 à 3 heures ou jusqu'à ce que le bout des os soit dégagé d'environ 1 cm (½ po).

6. Les déposer sur une planche à découper et les couper en séparant les côtelettes, puis servir.

QUANTITÉ : 4 carrés, de quoi servir 4 convives

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 30 minutes

MARINADE : 3 heures

FUMAGE : 2 à 3 heures

COMBUSTIBLE : bois dur au choix – ce qu'il faut pour 3 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : robot culinaire

BIEN CHOISIR : vous devrez probablement commander vos côtelettes au rayon des viandes du supermarché ou chez le boucher. On peut aussi en trouver dans les épiceries grecques, du Moyen-Orient ou halal, ou encore les commander en ligne.

DIVERS : à défaut de trouver des côtelettes d'agneau, optez pour les petites côtes levées de dos de porc, qui s'accommoderont très bien de cette marinade.

BURGERS, BOULETTES ET SAUCISSES FUMÉS

On fume les saucisses et autres viandes semblables depuis la nuit des temps. Il ne tient donc qu'à vous d'élargir votre répertoire en la matière. Dans ce chapitre, vous apprendrez à fumer à froid des burgers avec du foin, à fumer des boulettes de viande au bois d'érable et à les servir avec une sauce barbecue à l'érable et à la moutarde, à fumer des saucisses bratwurst savoureuses sans risque d'y mettre le feu, grâce à une technique beaucoup plus simple que la cuisson directe sur le barbecue. Vous apprendrez aussi à préparer la Torpille de Tulsa, un plat destiné à ceux qui recherchent les excès : saucisse fraîche, saucisson polonais et saucisse piquante sont enfermés dans une sorte de gaine faite de bacon tressé et le tout est ensuite fumé. Voici donc comment préparer tous ces plats.

BURGERS FUMÉS AU FOIN

QUANTITÉ : 4 burgers

MÉTHODE : fumage au foin

PRÉPARATION : 15 minutes

FUMAGE : 3 minutes

CUISSON : 8 minutes

COMBUSTIBLE : charbon de bois et environ 2 litres (8 tasses) de foin – ce qu'il faut pour 3 minutes de fumage.

ÉQUIPEMENT : grande lèchefrite en papier aluminium (23 x 33 cm/9 x 13 po) avec grille de métal ajustée sur le dessus, thermomètre à lecture instantanée

BIEN CHOISIR : autant que possible, viande biologique ou provenant d'animaux élevés à l'herbe (j'opte pour de la viande à 18 % de gras). Avec 900 g (2 lb), on peut préparer quatre burgers de 225 g (½ lb). Si vous les préférez plus petits, comptez plutôt 675 g (1 ½ lb) de viande hachée. Vous trouverez du foin dans les jardineries, les boutiques d'articles de sellerie ou en ligne à Amazon.

DIVERS : par mesure de précaution, on conseille de cuire les burgers à au moins 70 °C (160 °F). Pour en préserver le moelleux à cette température, on peut y ajouter du fromage râpé grossièrement, tel que provolone ou cheddar fumés. Durant la cuisson, il fondra, rendant la viande bien juteuse. On pourrait qualifier ce plat de burger au fromage inversé.

Fumer des burgers n'est pas aussi simple qu'il y paraît. Pas question d'un long fumage dans un fumoir classique ; cette méthode convient pour la poitrine de bœuf et les autres viandes coriaces, mais pas pour les burgers, qui deviennent caoutchouteux et secs si on ne les saisit pas à feu vif. L'astuce consiste à les fumer au foin comme on le fait pour le fromage en Italie (voir à la page 42). Le foin enflammé produit un nuage de fumée dense et aromatique qui dure quelques minutes, soit juste le temps de fumer les burgers sans pour autant les cuire, ce qui permet de les faire griller ensuite au barbecue. Autre avantage : le fumage au foin peut se faire facilement sur un barbecue au gaz.

INGRÉDIENTS

- 900 g (2 lb) de paleron ou surlonge haché, ou un mélange des deux
- 225 g (2 tasses) de provolone fumé ou cheddar fumé, râpé grossièrement (facultatif)
- Huile végétale, pour huiler la grille
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu
- 4 pains à hamburger
- 2 c. à soupe de beurre, fondu

GARNITURES ET CONDIMENTS SUGGÉRÉS

- Feuilles de laitue
- Tranches de tomates mûres
- Tranches d'avocats mûrs
- Tranches de cornichons à l'aneth ou sucrés
- Bacon grillé
- Oignons tranchés ou caramélisés
- Ketchup
- Moutarde
- Mayonnaise

1. Déposer la viande hachée dans un grand bol. Ajouter le fromage, si désiré, et incorporer à l'aide d'une cuiller en bois. Humecter légèrement les mains avec de l'eau froide. En opérant rapidement et délicatement, façonner 4 burgers de 10 cm (4 po) de diamètre et de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur.

2. Disposer les burgers sur une grille de métal en les espaçant bien. Réfrigérer jusqu'au moment de fumer.

3. Avant de mettre les burgers dans le fumoir ou sur le barbecue, remplir de glaçons un grand plat de papier en aluminium (aux deux tiers environ) et le couvrir de la grille sur laquelle sont déposés les burgers. La viande ne doit pas être en contact avec les glaçons.

4. Fumoir ou barbecue au charbon de bois : empiler un peu de charbon de bois dans la boîte de fumage (ou sur le côté d'un barbecue de type kettle) et l'enflammer. Quand

les braises rougeoient, y ajouter le foin. S'il s'agit d'un barbecue de type kettle, ajouter le foin aux braises, puis mettre la grille en place. Mettre les burgers et leur grille au-dessus du plat de glaçons dans la chambre de fumage en les éloignant le plus possible du feu. Fermer le couvercle du fumoir ou du barbecue. Fumer les burgers 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'une légère patine de fumée. On peut les fumer quelques heures à l'avance et les conserver ensuite au réfrigérateur, enveloppés dans une pellicule plastique.

Barbecue au gaz : allumer le barbecue à feu vif sur un côté seulement. Déposer les burgers et leur grille au-dessus du plat de glaçons de l'autre côté du barbecue. Déposer le foin au-dessus du brûleur allumé et fermer le couvercle du barbecue. Fumer les burgers 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'une légère patine de fumée. On peut les fumer quelques heures à l'avance et les conserver ensuite au réfrigérateur, enveloppés dans une pellicule plastique.

5. Régler le barbecue pour la cuisson directe et le préchauffer à feu vif. (S'il s'agit d'un barbecue au charbon de bois, ratisser les braises pour former un monticule au milieu.) Brosser et huiler la grille. Saler et poivrer généreusement les burgers sur les deux côtés et les faire griller 4 minutes par face ou jusqu'à ce qu'ils grésillent et soit dorés à l'extérieur, et que la température interne soit d'au moins 70 °C (160 °F). (Vérifier le degré de cuisson en insérant un thermomètre à lecture instantanée dans le côté du burger.) Laisser reposer les burgers dans une grande assiette pendant la cuisson des petits pains.

6. Enduire les petits pains de beurre et les faire griller environ 1 minute au barbecue, face coupée dessous.

7. Garnir les petits pains de viande ainsi que de garnitures et condiments au choix. Astuce : le pain ne se détrempera pas si on place une feuille de laitue sous la viande.

TABLEAU DE FUMAGE DE LA VIANDE HACHÉE

ALIMENT	QUANTITÉ	TEMP. FUMOIR	DURÉE	TEMP. INT./ DEGRÉ DE CUISSON
Burgers (fumés au foin)	225 g (½ lb) (chacun)	105 à 120 °C (225 à 250 °F) + feu vif pour saisir la viande	3 minutes + 4 minutes par côté sur barbecue	70 °C (160 °F)
Boulettes	4 cm (1 ½ po) (28 g/1 oz chacune)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	1 à 1 ½ heure	70 °C (160 °F)
Torpille de Tulsa	1,4 kg (3 lb)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	2 ½ à 3 heures	70 °C (160 °F)
Saucisse bratwurst	900 g (2 lb)	150 °C (300 °F)	30 à 45 minutes	70 °C (160 °F)

FUMOIR ET PRÉPARATION SÉCURITAIRE DES ALIMENTS

De nos jours, c'est pour la saveur que nous fumons les aliments, mais dans toute l'histoire passée de l'humanité, on le faisait aussi dans le but d'empêcher leur dégradation. Ce qui m'amène à aborder les principes relevant du gros bon sens, mais qu'il importe de mentionner concernant les moyens à prendre pour prévenir la détérioration des aliments en cours de fumage et les intoxications alimentaires.

EMPLACEMENT DU FUMOIR OU DU BARBECUE

- Mettez-le sous le vent par rapport aux endroits où vous préparez les aliments et les mangez, en plein air, à bonne distance de la maison, de branches en surplomb ou d'un avant-toit. Renoncez absolument à le mettre dans le garage, l'abri de voiture ou le patio couvert.
- Si vous fumez sur une terrasse en bois, mettez, sous la boîte à feu, un tapis protecteur conçu à cette fin.
- Ayez toujours à portée de main un extincteur et un seau rempli de sable au cas où vous deviez éteindre un début d'incendie.

MANIPULATION DES ALIMENTS

- Conservez les aliments périssables – viande, poisson, fruits de mer, mayonnaise, etc. – au froid jusqu'au moment de les mettre au fumoir, c'est-à-dire à une température de 5 °C (41 °F) ou moins (au réfrigérateur ou sur un lit de glaçons).
- Prévenez tout risque de contamination croisée : employez des planches à découper séparées pour les viandes crues et les légumes et fruits, de même que pour les viandes crues et les viandes cuites. (Dans les cuisines commerciales, on emploie des planches de couleurs différentes afin d'éviter toute erreur.) Ne laissez jamais la viande cuite toucher une surface qui est entrée en contact avec de la viande crue, telle qu'assiette, plat, spatule, etc.
- Lavez-vous toujours les mains à l'eau chaude savonneuse avant de manipuler des aliments et entre les diverses tâches culinaires, particulièrement après avoir manipulé de la viande crue. (Faites suivre d'une application de désinfectant pour les mains.) Bien des gens emploient aussi des gants jetables en latex ou en plastique.
- Pour les fêtes ou les préparatifs à l'extérieur, préparez une solution désinfectante en ajoutant 1 c. à soupe d'eau de Javel par 4 litres (16 tasses) d'eau. Employez-la pour essuyer les planches à découper, les couteaux, les ustensiles et les comptoirs. Rincez ensuite à l'eau pour éliminer l'odeur de l'eau de Javel.
- N'enduisez jamais une viande cuite ou fumée d'une marinade ayant été étendue sur une viande crue à moins de l'avoir fait bouillir au moins 3 minutes auparavant. N'enduisez jamais une viande crue de sauce à arroser ou barbecue – attendez d'abord que l'extérieur soit cuit.
- Vérifiez le degré de cuisson à l'aide d'un thermomètre à lecture instantanée – particulièrement pour la volaille et la viande hachée. Faites cuire la volaille à au moins 75 °C (165 °F) et la viande hachée à au moins 70 °C (160 °F).
- Réservez les aliments chauds à au moins 60 °C (140 °F) et les froids, à au moins 5 °C (41 °F).
- Quand vous fumez des aliments que vous comptez servir froids (saumon à la façon des kippers, jambon, etc.), laissez-les refroidir à température ambiante tout au plus 2 heures, puis réfrigérez-les aussitôt.

BOULETTES DE MONTRÉAL

SAUCE BARBECUE À L'ÉRABLE ET À LA MOUTARDE

Si vous n'avez jamais pensé à fumer des boulettes de viande, c'est que vous n'avez pas rencontré Jonathan Nguyen, copropriétaire du restaurant Le Boucan Smokehouse de Montréal. (Le mot «boucan» vient d'une langue amérindienne parlée dans les Caraïbes et désigne la claie de bois sur laquelle les Amérindiens faisaient fumer les aliments. Le mot est à l'origine de «boucanier», pirate qui, à l'instar des Amérindiens, faisait fumer la viande des animaux qu'il chassait.) Nguyen s'inspire des méthodes en cours à Kansas City et à Memphis tout en y ajoutant des notes québécoises. «Nos grands-mères cuisinaient avec des pommes et des épices telles que la cannelle et la muscade, que nous incorporons dans nos sauces et nos marinades sèches», explique-t-il. Au restaurant, on sert la poutine garnie de porc effiloché et de sauce barbecue à la pomme. Même les boulettes de viande (dans ce cas enrichies de babeurre et agrémentées de piments chipotles) sont fumées. On les sert avec une sauce barbecue à la moutarde et au sirop d'érable.

- 1 pain à burger, ou 2 tranches de pain blanc, déchiré en morceaux de 1 cm (½ po)
- 80 ml (⅓ tasse) de babeurre ou de lait
- 1 c. à soupe de beurre ou d'huile d'olive
- 1 tranche de bacon artisanal, émincé
- 1 petit oignon, pelé et haché finement, soit environ 180 ml (¾ tasse)
- 1 gousse d'ail, pelée et émincée
- 1 ou 2 piments chipotles en conserve, émincés
- 3 c. à soupe de coriandre fraîche, ou de persil plat, émincée
- 900 g (2 lb) de porc haché
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu
- Sauce barbecue à l'érable et à la moutarde (page 142)

1. Déposer le pain déchiré dans un grand bol. Ajouter le babeurre et laisser tremper 5 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit imbibé.

2. Entre-temps, faire fondre le beurre dans une poêle moyenne. En remuant souvent, cuire à feu moyen le bacon, l'oignon et l'ail 1 à 2 minutes. Ajouter les piments chipotles et la coriandre et poursuivre la cuisson 2 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit doré.

3. Ajouter au pain trempé la préparation au bacon, le porc, 2 c. à café de sel et 1 c. à café de poivre, et mélanger avec les mains ou une cuiller en bois. Pour goûter, faire frire une petite boulette de préparation au porc à la poêle ou au barbecue. Au besoin, saler et poivrer.

4. Tapisser une plaque de cuisson à rebord de papier aluminium ou parchemin (afin de faciliter le

QUANTITÉ : 24 boulettes de 4 cm (1 ½ po), soit 6 à 8 portions comme entrée ou 3 ou 4 en plat principal

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 30 minutes

REFROIDISSEMENT : 30 minutes

FUMAGE : 1 à 1 ½ heure

COMBUSTIBLE : comme dans tous les bons buffets barbecue du Québec, l'équipe du Le Boucan emploie de l'érable et du pommier – ce qu'il faut pour 1 ½ heure de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : grille de métal ou panier à fumer les boulettes

BIEN CHOISIR : au restaurant Le Boucan, on hache les parures des côtes levées pour la confection de ces boulettes, mais tout porc haché à teneur en gras de 20 à 30 % conviendra. Autant que possible, optez pour de la viande provenant d'un animal de race ancienne. Pour la sauce, employez du sirop d'érable pur ; selon moi, le sirop foncé, qui est généralement meilleur marché, est plus savoureux.

DIVERS : au restaurant Le Boucan, on cuit la sauce barbecue dans le fumoir. Vous pouvez la mettre en même temps que les boulettes (chose pratique, elle demandera le même temps) ou à un autre moment.

nettoyage). Diviser la préparation en quatre parties et façonner chacune d'elles en un cylindre. Couper les cylindres en 6 parties égales et façonner 24 boulettes de 4 cm (1 ½ po) de diamètre. Mouiller régulièrement les mains avec de l'eau froide afin de faciliter le travail. Déposer les boulettes sur la plaque de cuisson et mettre à refroidir au réfrigérateur au moins 30 minutes.

5. Entre-temps, régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

6. Disposer les boulettes dans un panier conçu à cette fin ou sur une grille de métal et mettre dans la chambre de fumage. Les fumer 1 à 1 ½ heure ou jusqu'à ce qu'elles soient colorées par la fumée et bien cuites (elles seront fermes). Si le fumoir cuit de manière inégale, tourner le panier ou la grille en cours de cuisson.

7. Disposer les boulettes dans une assiette et les arroser de sauce à la cuiller. Ou encore les piquer sur des cure-dents et les disposer dans une assiette en les accompagnant d'un bol de sauce dans laquelle les convives les tremperont.

SAUCE BARBECUE À L'ÉRABLE ET À LA MOUTARDE

QUANTITÉ : environ 375 ml (1 ½ tasse)

Cette sauce est la variante de la sauce à la moutarde de la Caroline du restaurant Le Boucan, qui l'enrichit de sirop d'érable et de bière brune canadienne.

INGRÉDIENTS

- 125 ml (½ tasse) de moutarde de Dijon
- 125 ml (½ tasse) de vinaigre de cidre
- 125 ml (½ tasse) de bière brune
- 60 ml (¼ tasse) de sirop d'érable pur (de préférence foncé)
- 50 g (¼ tasse) de cassonade bien tassée, ou au goût
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu

Dans une petite casserole à fond épais, porter à ébullition à feu moyen-vif la moutarde, le vinaigre, la bière, le sirop d'érable et la cassonade. Baisser le feu à moyen-doux et, en remuant souvent, laisser mijoter la sauce à découvert, environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et parfumée. Au besoin, rectifier l'assaisonnement en sel, poivre et cassonade. Laisser refroidir à température ambiante avant de servir. La sauce se conservera quelques semaines au réfrigérateur dans un récipient étanche.

REMARQUE : pour en rehausser la saveur, cuire la sauce à découvert au fumoir, avec les boulettes, 1 à 1 ½ heure ou jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et parfumée.

TORPILLE DE TULSA
AU BACON ET À LA SAUCISSE

En matière d'excès, on peut difficilement imaginer plat plus riche et plus impénitent que la torpille qu'on sert au Burn Co. de Tulsa, dans l'Oklahoma. Voyez-le comme un pain de viande comprenant trois différentes saucisses de porc (saucisse fraîche, saucisson polonais et saucisse piquante) enveloppé de bacon tressé et fumé longuement dans le cuiseur à charbon de bois caractéristique de l'Oklahoma, le Hasty-Bake. C'est une véritable petite bombe où les saveurs prononcées du porc, des épices et de la fumée de bois cherchent respectivement à dominer et à envahir vos papilles gustatives.

INGRÉDIENTS

16 tranches épaisses de bacon artisanal (environ 450 g/1 lb), taillées uniformément, bien froides

1,15 kg (2 ½ lb) de saucisses fraîches à déjeuner, bien froides

170 g (1 ½ tasse) de monterey jack aux piments, râpé grossièrement

1 kielbasa ou 2 saucissons polonais à l'ail cuits (340 à 450 g/¾ à 1 lb, en tout)

225 g (½ lb) de saucisse piquante cuite, tranchée finement

1. Humecter un linge propre et l'étendre sur le comptoir. (Il empêchera le papier aluminium de glisser.) Étaler une feuille de papier aluminium (d'au moins 45,5 x 61 cm/18 x 24 po) sur le linge, petit côté parallèle au bord du comptoir.

2. Bacon tressé : disposer sur le papier aluminium 8 tranches de bacon dans un sens de sorte qu'elles se touchent, puis tresser dans l'autre sens les 8 autres tranches, en passant alternativement dessus et dessous (comme un panier). Former un carré tressé serré d'environ 30 x 30 cm (12 x 12 po).

3. Couvrir le carré d'une pellicule plastique (il en faudra peut-être deux) et l'aplatir au rouleau à pâtisserie pour serrer le tressage et élargir le carré. Noter ses dimensions – il devrait avoir 30 cm (12 po) de côté – afin de déterminer la taille approximative de la couche de saucisses fraîches. Sans retirer la pellicule plastique ou le papier aluminium, faire glisser délicatement le carré de bacon sur une plaque de cuisson et le faire raffermir en le réfrigérant 1 heure.

4. Entre-temps, déposer les saucisses à déjeuner dans un très grand sac refermable en plastique résistant.

QUANTITÉ : 8 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 30 minutes, plus temps de refroidissement

FUMAGE : 2 ½ à 3 heures

COMBUSTIBLE : chez Burn Co., on emploie du caryer et du chêne – ce qu'il faut pour 3 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : très grand sac refermable en plastique résistant, thermomètre à lecture instantanée

BIEN CHOISIR : rien de particulier dans le cas présent

À l'aide du rouleau à pâtisserie ou des mains, les écraser pour en faire un rectangle légèrement plus petit que le carré de bacon tressé. Pour faciliter la manipulation, fermer le sac et réfrigérer au moins 30 minutes.

5. Pour assembler la torpille, déposer le carré de bacon tressé sur le comptoir et retirer la pellicule plastique. Fendre les côtés du sac contenant les saucisses à déjeuner et en replier un afin d'exposer la viande. Déposer le sac, viande dessous, sur le bacon. Libérer la viande en retirant l'autre côté du sac.

6. Saupoudrer uniformément la saucisse de fromage.

7. Couper les extrémités des saucissons polonais en biais et les disposer bout à bout sur le rectangle de saucisses à environ 5 cm (2 po) du bord le plus près de soi, parallèlement au côté étroit, de manière à former une longue saucisse. Si on emploie de la kielbasa, la couper en morceaux de 10 cm (4 po) avec bouts en biais de manière à les abouter et former une ligne continue. Répartir les tranches de saucisse piquante sur le reste du rectangle, en laissant un bord de 2,5 cm (1 po).

8. En levant le bord du papier aluminium le plus près de soi et en l'éloignant, rouler le rectangle de bacon et de saucisses de manière à y enfermer le saucisson polonais. (Comme si on roulait des sushis à l'aide d'une natte de bambou.) Faire un tour complet. Il ne devrait pas y avoir de papier aluminium sur le dessus du rouleau. Tapoter délicatement le rouleau afin de répartir également la garniture.

9. Continuer à rouler de manière à enfermer les tranches de saucisse piquante, en levant le papier aluminium et en éloignant le bord de soi. Le rouleau devrait ressembler à une bûche compacte. Le tapoter pour en répartir également la garniture. Envelopper de nouveau dans le papier aluminium, en tordant les extrémités de celui-ci pour bien fermer le rouleau. Réfrigérer de 1 à 24 heures.

10. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

11. Retirer délicatement le papier aluminium et mettre le rouleau, joint dessous (c'est-à-dire là où les bords du bacon tressé se chevauchent), sur la grille du fumoir. Fumer jusqu'à ce qu'il soit doré et bien cuit. Vérifier le degré de cuisson en insérant un thermomètre à lecture instantanée dans une des extrémités de la torpille et en l'enfonçant jusqu'au centre. La température devrait être de 70 °C (160 °F). Selon le fumoir et la température, il faudra environ 2 ½ heures. La torpille libérera beaucoup de gras en cours de fumage et réduira d'environ 40 %, ce qui est normal.

12. Détacher la torpille de la grille du fumoir (en la balançant d'avant en arrière avec le bord d'une spatule au besoin). La laisser reposer 5 minutes sur une planche à découper, puis la couper en travers en tranches de 2,5 cm (1 po), de préférence avec un couteau dentelé ou électrique. Servir ce plat plus que fabuleux.

DIVERS : chez Burn Co., on fait cuire ce plat en l'enveloppant de bacon tressé. Cela peut sembler plus compliqué que ça ne l'est en réalité. Vous avez peut-être maîtrisé le tressage en première année, en fabriquant des poignées destinées à manipuler les plats chauds (ou, plus tard, de la pâte à tarte en forme de treillis). C'est seulement qu'il faut beaucoup de mots (étape 2) pour expliquer la technique. Nombreuses sont les variantes possibles : saucisses italiennes douces ou piquantes à la place des saucisses fraîches, chorizo ou linguiça en remplacement des saucisses piquantes, fromage fumé plutôt que monterey jack aux piments, ajout de piments jalapeños, etc. Les restes font d'excellents sandwichs pour le petit-déjeuner quand on y associe des œufs et des biscottes.

SAUCISSES BRATWURST FUMÉES

QUANTITÉ : 10 saucisses

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 5 minutes

FUMAGE : 30 à 45 minutes

COMBUSTIBLE : bois dur au choix – ce qu'il faut pour 45 minutes de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : thermomètre à lecture instantanée

BIEN CHOISIR : on trouve des saucisses bratwurst chez tous les bons charcutiers.

DIVERS : cette technique convient pour toutes les saucisses fraîches, telles que les saucisses italiennes ou le chorizo.

Vous avez probablement assisté à cette scène : un gars (c'en est habituellement un) se tient, pince en main, devant son barbecue en flammes tandis que, prises dans la conflagration, des saucisses bratwurst sont sur le point de se transformer en charbon. Permettez-moi de déconstruire un mythe : la cuisson directe sur le barbecue ne constitue pas la meilleure manière de cuire les saucisses bratwurst. C'est plutôt le fumage-rôtissage, lequel leur confère une saveur fabuleuse (entre celles de la bratwurst et de la saucisse de bœuf fumé du Texas) sans qu'elles ne perdent rien de leur moelleux. Réussies, elles présenteront un bel anneau de fumée De votre côté, vous aurez éliminé tout risque de feu de barbecue.

INGRÉDIENTS

- 1 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge, ou au besoin
- 10 saucisses bratwurst ou autres saucisses fraîches (900 g à 1,4 kg/ 2 à 3 lb)
- Petits pains à hot-dog ou empereur (facultatif)

GARNITURES SUGGÉRÉES

- Choucroute (voir Remarque)
- Oignons, pelés et coupés en dés ou tranchés finement
- Sauce au raifort ou, mieux encore, moutarde au raifort

1. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 135 à 150 °C (275 à 300 °F). (C'est un peu plus chaud que dans la méthode longue à basse température, mais la chaleur contribue à donner du croustillant au bacon qui enveloppe les saucisses.) Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

2. Enduire légèrement d'huile d'olive tous les côtés des saucisses. Les disposer sur la grille du fumoir. Les fumer 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées par la fumée et que la viande soit bien cuite (le jus devrait bouillonner dans l'enveloppe). Autre vérification : insérer la sonde d'un thermomètre à lecture instantanée dans une extrémité d'une saucisse en l'enfonçant bien. La température interne devrait être d'au moins 70 °C (160 °F).

3. Déposer les saucisses sur les petits pains ou les disposer sur une assiette de service. Servir avec les garnitures, au goût.

REMARQUE : faire fumer 450 g (1 lb) de choucroute avec son jus dans un plat en aluminium jetable en même temps que les saucisses.

10 ASTUCES INDISPENSABLES À CONNAÎTRE SELON LE MAÎTRE CHARCUTIER JAKE KLEIN

Jake Klein, propriétaire du Jake's Handcrafted de South Slope, à Brooklyn, est l'un des charcutiers les plus créatifs en Amérique du Nord. Je ne dis pas cela parce que c'est mon beau-fils. Cet homme a réussi à transformer en saucisse de la paella espagnole, des huîtres Rockefeller de La Nouvelle-Orléans, le sandwich cubano de Miami et le sandwich Reuben de New York. Sa saucisse de poitrine de bœuf doublement fumée est « un morceau de barbecue phénoménal, écrivait Pete Wells dans le *New York Times*. Il y a plus de fumée là-dedans que je ne l'aurais cru possible. » Pour la préparer, Jake incorpore des bouts de viande fumés maison et calcinés dans de la poitrine de bœuf fraîche hachée, qu'il fait ensuite recuire dans son fumoir. La renaissance d'un plat, en quelque sorte. Je lui ai demandé de me confier ses 10 conseils les plus importants concernant la préparation des saucisses et leur cuisson au barbecue.

1. Commencez par des morceaux entiers, tels que poitrine de bœuf, fesse de porc, gigot d'agneau et poitrine de dinde. Le collagène qu'ils contiennent conférera aux saucisses de la souplesse.

2. Veillez à ce que votre viande soit très froide – presque congelée – avant de la hacher. Elle aura ainsi meilleure texture, se hachera plus facilement et s'émulsifiera mieux.

3. Employez beaucoup de liquide – eau, bière ou vin. Je pousse les limites de la quantité à incorporer. Le liquide contribue à rendre les saucisses juteuses et non graisseuses.

4. Employez le bon liant pour amalgamer la viande et le gras afin que les saucisses ne soient ni graisseuses ni friables. Le lait en poudre écrémé est efficace avec la viande rouge, tandis que la fécule de maïs convient bien à la volaille.

5. Faites blanchir brièvement les saucisses dans un bain d'eau chaude (la température de l'eau ne devrait pas dépasser les 65 °C/150 °F). Puis mettez-les dans l'eau glacée. Cette étape contribuera à améliorer la texture et la conservation, tout en réduisant le temps de cuisson.

6. Mettez les saucisses devant un ventilateur 10 minutes avant de les cuire, ou faites-les sécher au réfrigérateur toute la nuit à découvert, en les disposant en une seule couche. Ainsi, l'enveloppe sera plus croquante.

7. Portez les saucisses fraîches (crues) à température ambiante avant de les faire griller, ce qui leur évitera d'éclater sur le barbecue.

8. J'emploie souvent une planche ou une assiette en fonte pour la cuisson des saucisses sur les flammes d'un feu de bois ou sur le barbecue, ce qui minimise le risque qu'elles ne s'enflamment et contribue à leur conférer une enveloppe bien croquante.

9. Prenez votre temps. Cuisez les saucisses à feu moyen de sorte que le gras fonde doucement et que l'enveloppe soit croustillante.

10. Pour accélérer la cuisson et s'assurer qu'elle est homogène, couvrez les saucisses qui grillent sur le barbecue d'un bol en acier inoxydable retourné. Ainsi, elles cuiront tant par le haut que par le bas.

La prochaine fois que vous irez à Brooklyn, arrêtez-vous au Jake's Handcrafted et dites au personnel que c'est Steven qui vous envoie.

VOLAILLE

Poulet mariné à la jamaïcaine, poulet barbecue, canard fumé au thé à la mode chinoise, certains des meilleurs plats de volaille doivent leur caractère spécifique à la fumée de bois. Dans ce chapitre, vous apprendrez les rudiments du fumage de la volaille – du traitement et du saumurage au fumage à chaud et au fumage-rôtissage ; du poulet épicé et fumé sur rôtissoire à la dinde doublement fumée au whisky qu'on sert à l'Action de grâce en ménageant ses effets. Dans ce chapitre, la volaille s'envole en fumée.

POULET FUMÉ SUR RÔTISSOIRE

La broche constitue la meilleure manière de cuire un poulet entier. À moins que ce soit en le fumant. Ce plat conjugue le meilleur des deux méthodes, soit les bienfaits du rôtissage – bon arrosage de la viande, rétention du liquide et peau bien croustillante – et le pouvoir aromatisant de la fumée de bois. Le barbecue de type kettle muni d'une rôtissoire en forme d'anneau (dans ce cas, un Weber, voir à la page 262) est idéal à cet égard. Autrement, employez une rôtissoire pour cuisson au bois ou pour barbecue au gaz avec un des dispositifs à fumer présentés à la page 22.

INGRÉDIENTS

1 poulet entier (1,6 à 1,8 kg/3 ½ à 4 lb)

3 c. à soupe de marinade sèche (voir Bien choisir, ci-contre), ou au goût

1 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge

1. Régler le barbecue pour la cuisson à la broche selon les indications du fabricant et le préchauffer à feu moyen-vif (190 °C/375 °F). C'est plus chaud que ce qu'on suggère pour le fumage long à basse température, mais cela permet de rendre la peau plus croustillante.

2. Ôter les abats et les gros amas de gras du poulet. Déposer 1 c. à soupe de marinade sèche dans la cavité du cou et dans la cavité principale. Lier les pattes à l'aide de ficelle de boucherie ou les épingler à l'aide d'une brochette de bambou. Replier le bout des ailes sous le corps du poulet. Parsemer le reste de marinade sèche sur la volaille. Arroser d'huile d'olive et frotter toute la surface du poulet. Enfoncer la broche à travers les côtés du poulet de sorte qu'il tourne « cul par-dessus tête » de manière uniforme. (Pourquoi « cul par-dessus tête » ? Eh bien, parce que vous obtiendrez un poulet à la chair plus juteuse et à la peau plus croustillante. Je n'en connais pas la raison scientifique, mais presque partout où la cuisson au barbecue fait partie intrinsèque de la culture, c'est ainsi qu'on procède et cela donne de bons résultats.) Resserrer les boulons sur la fourche de la broche.

3. Installer la broche avec le poulet sur la rôtissoire. Mettre un plat en papier aluminium sous le poulet. Ajouter des copeaux de bois sur les braises ou, sinon, suivre les indications du fabricant. Démarrer le moteur.

4. Fumer-rôtir le poulet jusqu'à ce que la peau soit bien dorée et croustillante et que la température de la cuisse soit à 75 °C (165 °F) au thermomètre à lecture instantanée. (L'insérer dans la partie la plus épaisse de la cuisse en veillant à ne pas toucher l'os.) Il faudra 1 ¼ à 1 ½ heure.

QUANTITÉ : 1 poulet pour 2 à 4 convives

MÉTHODE : rôtissage à la broche

PRÉPARATION : 15 minutes

FUMAGE : 1 ¼ à 1 ½ heure

COMBUSTIBLE : pour la volaille, je me tourne vers le bois d'une espèce fruitière, par exemple les copeaux de pommier ou de cerisier – ce qu'il faut pour 1 ½ heure de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : pour le fumage sur barbecue au gaz, il faudra un grillage ou un tube à fumer (voir fumoirs sur grille, à la page 22), une boîte à fumer ou une poêle en fonte remplie de copeaux de bois et de charbon de bois enflammé ; ficelle de boucherie, thermomètre à lecture instantanée.

BIEN CHOISIR : comme toujours, optez pour du poulet biologique ou fermier local si possible. Optez pour la marinade sèche commerciale de votre choix ou, pour un accent à la chinoise, la marinade sèche asiatique 5-4-3-2-1 de la page 100.

DIVERS : préparez un repas du soir simple mais satisfaisant en déposant sur une seule couche dans un plat en papier aluminium de 23 x 33 cm (9 x 13 po) des pommes de terre, des patates douces ou d'autres légumes racines (coupés en quatre dans le sens de la longueur) avec quelques échalotes coupées en quatre ou une poignée de gousses d'ail (avec la peau). Ajouter en remuant 1 c. à soupe d'huile d'olive, puis saler et poivrer au goût. Mettre le plat sous le poulet tandis qu'il rôtit. Les légumes rôtiront dans le gras de poulet qui dégouline durant la cuisson. Remuer de temps à autre de sorte que les légumes dorent uniformément. Ce plat est tout simplement fabuleux.

5. Laisser reposer le poulet 5 à 10 minutes sur une planche à découper, puis le couper et le servir.

Variantes

À défaut d'une rôtissoire, régler le barbecue pour la cuisson indirecte et le préchauffer à 190 °C (375 °F). Ajouter des copeaux de bois sur les braises ou employer une des méthodes de fumage pour barbecue au gaz présentées à la page 20. Il faudra 1 ¼ à 1 ½ heure.

À défaut d'un barbecue, régler le fumoir suivant les indications du fabricant. Le préchauffer à 190 °C/375 °F (ou sinon, aussi chaud que possible compte tenu du fumoir). Fumer le poulet 1 ¼ à 1 ½ heure, ou jusqu'à ce qu'il soit cuit tel qu'indiqué précédemment.

TABLEAU DE FUMAGE DE LA VOLAILLE

ALIMENT	QUANTITÉ	TEMP. FUMOIR	DURÉE	TEMP. INT./ DEGRÉ CUISSON
Poulet entier (sur rôtissoire)	1,6 à 1,8 kg (3 ½ à 4 lb)	190 °C (375 °F)	1 ¼ à 1 ½ heure	75 °C (165 °F)
Poulet papillon (en crapaudine)	1,6 à 1,8 kg (3 ½ à 4 lb) (chacun)	135 °C (275 °F)	2 à 2 ½ heures	75 °C (165 °F)
Moitiés de poulet	450 à 675 g (1 à 1 ½ lb) (chacune)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	2 à 2 ½ heures	75 °C (165 °F)
Cuisses de poulet	140 à 170 g (5 à 6 oz) (chacune)	150 °C (300 °F)	1 à 1 ½ heure	75 °C (165 °F)
Ailes de poulet (page 51)	1,4 kg (3 lb)	190 °C ou 120 °C (375 °F ou 250 °F)	30 à 50 minutes ou 1 ½ à 2 heures	75 °C (165 °F)
Foies de poulet (page 46)	450 g (1 lb)	150 °C (300 °F)	30 à 40 minutes	Dorés à l'extérieur, rosés à cœur
Dinde entière	5,5 à 6,5 kg (12 à 14 lb)	140 °C (275 °F)	5 à 6 heures	75 °C (165 °F)
Moitié de poitrine de dinde	2,25 à 2,75 kg (5 à 6 lb)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	2 à 3 heures	75 °C (165 °F)
Pilons de dinde	450 à 675 g (1 à 1 ½ lb) (chacun)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	3 à 4 heures	77 °C (170 °F)
Canard	2,25 à 2,75 kg (5 à 6 lb)	105 à 120 °C (225 à 250 °F), fumage	3 ½ à 4 heures	80 °C (175 °F)

POULET FUMÉ,
SAUCE MAISON AU RAIFORT

Depuis sa conception en 1925, ce poulet fumé s'est avéré très différent de ce qui sort habituellement du barbecue américain. Il a été créé au Big Bob Gibson's de Decatur, en Alabama, par un cheminot converti en maître du barbecue qui eut l'idée d'associer le poulet fumé (sans marinade sèche ou assaisonnement) et une sauce à base de vinaigre de cidre et de mayonnaise. Voici ma variante, à base de poivre et de raifort.

INGRÉDIENTS

- 2 poulets de 1,6 à 1,8 kg (3 ½ à 4 lb) chacun
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre fraîchement moulu
- 500 ml (2 tasses) de mayonnaise, de préférence Hellmann's ou Best Foods
- 250 ml (1 tasse) de vinaigre de cidre
- 60 ml (¼ tasse) de raifort fraîchement râpé ou de raifort préparé
- 1 à 2 c. à café de sauce piquante
- 1 c. à café de zeste de citron fraîchement râpé
- 60 ml (¼ tasse) de graisse de bacon ou 4 c. à soupe de beurre, fondu

1. À l'aide de ciseaux à volaille, couper les poulets en deux : d'abord de chaque côté de la colonne vertébrale (la retirer), puis à travers l'os de la poitrine. Rincer les poulets sous l'eau froide et les éponger à l'aide d'essuie-tout. Les saler et poivrer généreusement de tous côtés.

2. Sauce au raifort : dans un bol profond, mélanger au fouet la mayonnaise, le vinaigre, le raifort, la sauce piquante, le zeste de citron, 2 c. à café de sel et 2 c. à café de poivre jusqu'à ce que la sauce soit homogène. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

3. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

4. Mettre les moitiés de poulet dans le fumoir, peau dessus. Fumer 1 heure. Enduire la volaille de graisse de bacon ou de beurre. Poursuivre le fumage 1 à 1 ½ heure ou jusqu'à ce que la peau soit bien colorée par la fumée et que la chair soit tendre et cuite, ce qui correspond de 74 °C à 77° C (165 ° à 170 °F) au thermomètre à lecture instantanée enfoncé dans une cuisse.

5. Verser la moitié de la sauce au raifort dans une assiette creuse. Y déposer les moitiés de poulet, peau dessus, et les laisser reposer dans la sauce 3 minutes. Servir en accompagnant du reste de sauce.

QUANTITÉ : 2 poulets, ce qu'il faut pour servir 4 à 6 convives.

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 20 minutes

FUMAGE : 2 à 2 ½ heures

COMBUSTIBLE : caryer ou pacanier – ce qu'il faut pour 2 ½ heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : thermomètre à lecture instantanée

BIEN CHOISIR : poulets biologiques ou fermiers locaux. Raifort fraîchement râpé si vous aimez la sauce piquante ; autrement, raifort préparé du commerce. Mayonnaise de qualité telle que Hellmann's ou Best Foods.

DIVERS : vous pouvez fumer le poulet dans n'importe quel fumoir. Le fumoir rond vertical (voir à la page 263) conviendrait parfaitement.

POULET MARINÉ À LA JAMAÏCAINE

QUANTITÉ : 2 poulets, pour 4 à 6 convives

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 30 minutes

TEMPS À MARINER : 12 à 24 heures

FUMAGE : 2 à 2 ½ heures

COMBUSTIBLE : 500 ml (2 tasses) de copeaux de piment de la Jamaïque, ou d'un autre bois dur, plus 3 c. à soupe de baies de cet arbre – ce qu'il faut pour 2 ½ heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : moulin à épices ou à café, petite casserole avec poignée à l'épreuve de la chaleur, très grands sacs refermables en plastique résistant (facultatif), thermomètre à lecture instantanée

BIEN CHOISIR : poulet biologique ou fermier local. Il vous faudra quelques ingrédients spéciaux, dont les baies (environ 25), les feuilles (qui ressemblent à celles du laurier, mais sentent le piment de la Jamaïque) ainsi que les brindilles et copeaux du piment de la Jamaïque (*pimento*). On peut trouver tous ces ingrédients chez eXotic Wood Chips (pimentowood.com).

« Le poulet mariné à la jamaïcaine doit faire transpirer », explique Gary Feblowitz, vidéaste qui s'est mérité un prix Emmy (on a vu son travail sur le Food Network et dans mon émission *Project Smoke* à la chaîne PBS). Laissé en rade durant quelques semaines en Jamaïque (il y a certainement pire punition), il s'est intéressé de près à la manière dont les Jamaïcains font griller la viande et a lancé une entreprise qui importe du bois, des feuilles et des baies de piment de la Jamaïque.

Pimento, c'est le nom que les Jamaïcains donne au piment de la Jamaïque, arbre tropical parfumé qui contribue à la saveur de leurs plats marinés. Les puristes emploient les baies et les feuilles pour assaisonner la viande, les brindilles pour confectionner une grille et les copeaux du bois pour générer de la fumée.

Quant à l'ingrédient qui fait transpirer, il s'agit du piment Scotch Bonnet – dont l'intensité, brûlante, est de 200 000 unités Scoville. Dans le plat dont la recette suit, un Jamaïcain en emploierait une douzaine. Je recommande de commencer par trois ou quatre et, pour tempérer leur ardeur, de les épépiner.

Les Jamaïcains aiment leur poulet bien cuit, voire parcheminé, ce qui rappelle un autre aliment fumé propre aux Amérindiens, la charqui (page 52). Je suggère de le servir un peu moins cuit et plus juteux. Comme les assaisonnements lui confèrent beaucoup de saveur, c'est un plat idéal à fumer sur un barbecue au gaz. L'authenticité de sa saveur est la seule chose plus cool que son aspect.

INGRÉDIENTS

- 2 poulets entiers (de 1,6 à 1,8 kg/3 ½ à 4 lb chacun)
- 750 ml (3 tasses) de Marinade à la jamaïcaine (page 157) ou d'un produit du commerce, au choix
- 25 feuilles de *pimento* ou de laurier
- 250 ml (1 tasse) d'eau

1. À l'aide de ciseaux à volaille, entailler la chair des deux côtés de la colonne vertébrale et retirer celle-ci. Retirer le bréchet et le cartilage, puis préparer les poulets en papillon (les ouvrir comme un livre).

2. Étaler la moitié de la marinade dans le fond d'une lèchefrite assez grande pour contenir les deux poulets en papillon. Disposer les poulets sur la marinade. Étaler le reste de celle-ci sur les poulets. Couvrir le récipient d'une pellicule plastique et laisser mariner 12 à 24 heures au réfrigérateur en les retournant deux fois de sorte qu'ils soient uniformément enduits de marinade.

DIVERS : ce plat fait appel à une technique ingénieuse qui reproduit sur un barbecue au gaz la cuisson en fosse qu'on pratique en Jamaïque. Il s'agit de tapisser de feuilles de *pimento* la grille du fumoir ou du barbecue au gaz ou au charbon de bois, qu'on couvre ensuite de brindilles de *pimento*, puis des poulets. Les copeaux et baies de *pimento* sont enfermés dans un sachet en papier aluminium posé au-dessus d'un brûleur allumé afin de générer de la fumée. On met aussi des feuilles de *pimento* dans une casserole remplie d'eau que l'on pose sur la grille et qui préservera le moelleux de la chair tout en la parfumant. C'est l'un des plats les plus cools que vous cuirez au barbecue.

Autrement, les faire mariner dans de très grands sacs refermables en plastique.

3. S'il s'agit d'un barbecue au gaz ou au charbon de bois, couvrir d'eau froide les copeaux et les baies de piment de la Jamaïque et les laisser tremper 30 minutes, puis les égoutter. **Barbecue au gaz :** préparer un sachet en disposant les copeaux et les baies égouttés au milieu d'un grand morceau de papier aluminium résistant, puis en le repliant. Bien replier les bords afin de fermer le sachet hermétiquement. Percer quelques trous à la surface à l'aide d'une fourchette.

4. Casserole vapeur : mettre 5 feuilles de *pimento* dans une petite casserole avec poignée à l'épreuve du feu et remplie d'eau.

5. Barbecue au gaz : régler le barbecue pour la cuisson indirecte et le préchauffer à feu moyen-doux (135 °C/275 °F). Déposer le sachet au-dessus de la partie allumée ; il commencera à fumer en quelques minutes. Sur la grille, à l'écart du feu, disposer autant de feuilles de *pimento* que nécessaire pour couvrir une surface équivalente à celle qu'occupent les deux poulets. Disposer 4 brindilles de *pimento* sur les feuilles, perpendiculairement aux barres de la grille et parallèlement entre elles. Disposer les poulets, peau dessus, sur les brindilles. Poser la casserole vapeur à côté. Fermer le couvercle du barbecue et cuire les poulets à chaleur indirecte 2 à 2 ½ heures ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés en surface et que leur température interne soit d'environ 75 à 77 °C (165 à 170 °F) au thermomètre à lecture instantanée inséré dans la partie la plus épaisse de la cuisse, à l'écart de l'os.

Barbecue au charbon de bois : régler le barbecue pour la cuisson à chaleur indirecte. Jeter les copeaux et baies égouttés directement sur les braises. Sur la grille, à l'écart du feu, disposer autant de feuilles de *pimento* que nécessaire pour couvrir une surface équivalente à celle qu'occupent les deux poulets. Disposer 4 brindilles de *pimento* sur les feuilles, au-dessus de la lèchefrite, perpendiculairement aux barres de la grille et parallèlement entre elles. Disposer les poulets, peau dessus, sur les brindilles. Poser la casserole vapeur à côté. Fermer le couvercle du barbecue et cuire les poulets tel qu'indiqué ci-dessus.

Fumoir : régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 135 °C (275 °F). Disposer les feuilles et les brindilles de *pimento* sur la grille du fumoir, tel qu'indiqué ci-dessus. Disposer les poulets en papillon sur les brindilles. Poser la casserole vapeur à côté. Ajouter les copeaux et baies de *pimento* tel qu'indiqué par le fabricant. Cuire tel que décrit ci-dessus.

6. Laisser les poulets reposer 5 minutes dans une grande assiette ou sur une planche à découper, puis les tailler en morceaux pour le service.

MARINADE À LA JAMAÏCAINE

QUANTITÉ : environ 750 ml (3 tasses)

Ce puissant assaisonnement est l'âme des plats cuits à la jamaïcaine – une pâte piquante à base de piments Scotch Bonnet, de baies de la Jamaïque et de rhum. Elle se conservera quelques semaines au réfrigérateur dans un pot fermé hermétiquement. (Tapisser le couvercle d'une double épaisseur de pellicule plastique de sorte que les vapeurs du piment ne corrodent pas le métal.)

INGRÉDIENTS

- 3 c. à soupe de baies de piment de la Jamaïque
- 6 feuilles de piment de la Jamaïque séchées, ou 2 feuilles de laurier, émiettées
- 3 c. à soupe de grains de poivre noir
- 1 bâton de cannelle (de 7,5 cm/3 po), en morceaux, ou 2 c. à café de cannelle moulue
- 1 noix de muscade, ou 2 c. à café de muscade moulue
- 2 à 8 piments Scotch Bonnet (ou habanero), tige ôtée (voir Remarque)
- 2 bottes d'oignons verts, parés, parties blanche et verte hachées grossièrement
- 4 gousses d'ail, pelées et hachées grossièrement
- 1 morceau (de 5 cm/2 po) de gingembre frais, brossé et haché grossièrement
- 2 c. à soupe de feuilles de thym frais ou 1 c. à café de thym séché
- 125 ml (½ tasse) de sauce soya
- 125 ml (½ tasse) d'huile végétale
- 125 ml (½ tasse) de vinaigre blanc
- 125 ml (½ tasse) de rhum foncé
- 5 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
- 2 c. à soupe de mélasse ou de cassonade
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu

1. Dans un moulin à épices, moudre finement les baies et feuilles de piment de la Jamaïque, les grains de poivre, la cannelle et la muscade. Il faudra peut-être procéder en deux ou trois fois.

2. Couper les piments en deux. Pour une marinade moins piquante, ôter les graines, sinon les laisser. Hacher finement au robot culinaire les piments, les oignons verts, l'ail, le gingembre et le thym, en ajoutant les épices moulues. Ajouter la sauce soya, l'huile végétale, le vinaigre, le rhum, le jus de citron vert et la mélasse, et réduire en pâte épaisse. Saler et poivrer au goût.

REMARQUE : le Scotch Bonnet est très épicé. Deux piments donneront une marinade relativement peu piquante, huit, une marinade de la force de celles qu'on trouve en Jamaïque. Portez toujours des gants quand vous manipulez ce piment.

CUISSES DE POULET FARCIES AU JAMBON
ET ENVELOPPÉES DE BACON

QUANTITÉ : 8 cuisses, pour 4 convives

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 30 minutes

FUMAGE : 1 à 1 ½ heure

COMBUSTIBLE : caryer ou pommier – ce qu'il faut pour 1 heure de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : ficelle de boucherie, thermomètre à lecture instantanée

BIEN CHOISIR : optez pour des cuisses de poulet désossées avec la peau. Autrement, à l'aide d'un couteau d'office affûté, incisez dans le sens de la longueur la chair sur la face interne de la cuisse et retirez l'os.

DIVERS : il est vrai que certains n'aiment tout simplement pas la chair foncée. Le blanc de poulet ne se fume généralement pas bien (il se dessèche), mais si vous en alternez les couches avec du jambon et du fromage, et l'enveloppez de bacon, il devrait rester moelleux.

Ces cuisses de poulet fumé enveloppées de bacon pourraient donner l'impression d'être nées en Amérique, mais l'inspiration vient plutôt de Belgrade. En Serbie, le poulet et le porc sont souvent farcis de jambon fumé et de fromage piquant. La cuisse étant la partie la plus riche et la plus juteuse du poulet, on se demande pourquoi la plupart des Nord-Américains préfèrent la poitrine. Ce n'est toutefois pas le cas de notre communauté barbecuebible.com. Nous aimons la saveur prononcée de la cuisse, de même que son prix. Nous aimons aussi très certainement la fumée, la richesse du fromage et le côté acidulé et croquant que confèrent au plat les cornichons à l'aneth.

INGRÉDIENTS

- 8 grosses cuisses de poulet désossées, avec la peau (de 170 g/6 oz chacune, désossée, ou de 225 g/8 oz, avec l'os)
- 8 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 225 g (2 tasses) de gruyère (de préférence vieilli en grotte), râpé grossièrement ou coupé en julienne
- 225 g (8 oz) de jambon fumé tranché, coupé en julienne
- 16 tranches de cornichons à l'aneth
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu
- 16 tranches fines de bacon artisanal (450 g/1 lb)

1. Sur une planche à découper, ouvrir les cuisses de poulet en papillon le long de l'incision pratiquée pour en retirer l'os. Étaler la moutarde (1 c. à soupe par cuisse), puis garnir chaque cuisse d'une quantité égale de fromage et de jambon, et de deux tranches de cornichon. Refermer les cuisses de manière à contenir la garniture. Saler et poivrer. Envelopper d'une tranche de bacon dans un sens, puis d'une autre perpendiculairement. Brider à l'aide de ficelle de boucherie.

2. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 150 °C/300 °F). (Le fumage se fait à plus haute température que de coutume pour que le bacon devienne croustillant.) Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

3. Déposer le poulet, peau dessus, sur la grille du fumoir. Le fumer 1 à 1 ½ heure ou jusqu'à ce que l'extérieur et le bacon soient dorés, que le fromage fonde et que la température interne soit d'environ 75 °C (165 °F) au thermomètre à lecture instantanée. Couper la ficelle et la retirer avant de servir.

DINDE DOUBLEMENT FUMÉE AU WHISKY

Je cuisine la dinde pour ma famille depuis que je suis un adulte et je ne crois pas l'avoir jamais fait deux fois de la même manière. Au fil des ans, j'ai cuit cette volaille par cuisson indirecte, rôtissage sur broche, entrelardée, sur une canette de bière, etc. Cependant, si je ne devais choisir qu'une seule méthode, ce serait le saumurage dans la bière suivi du fumage aux copeaux de baril de whisky. La saumure confère à la dinde de la saveur et de la succulence, particulièrement à la viande blanche qui, on le sait, tend à se dessécher. Quant aux copeaux de baril de whisky, ils apportent une agréable saveur de fumée musquée. Pour préserver davantage encore le moelleux du blanc, j'y injecte du beurre fondu et du bouillon de poulet. Une fois la volaille dans le fumoir, on n'a pour ainsi dire plus rien à faire jusqu'à la fin de la cuisson.

INGRÉDIENTS

DINDE

1 dinde (de 5,5 à 6,5 kg/12 à 14 lb)

4 feuilles de laurier

1 oignon moyen, pelé and coupé en quatre

4 clous de girofle

420 g (1 ½ tasse) de gros sel (de mer ou casher)

125 ml (½ tasse) de sirop d'érable pur

2 litres (8 tasses) d'eau bouillante

6 litres (24 tasses) d'eau froide

250 ml (1 tasse) de bourbon ou de whisky

1 c. à soupe de grains de poivre noir

SAUCE À INJECTER (FACULTATIF)

3 c. à soupe de beurre

3 c. à soupe de bouillon de dinde ou de poulet à faible teneur en sodium (de préférence maison)

1 c. à soupe de whisky ou de brandy

FUMAGE ET SERVICE

4 c. à soupe de beurre, fondu

Bouillon de dinde fumé (page 162)

1. Décongeler la dinde, le cas échéant. Retirer le cou et les abats (foie, gésier et cœur) et les réserver. Veiller à bien vider la cavité du cou et la cavité principale. (Fumer le cou, le gésier et le cœur afin d'en faire un bouillon de dinde et employer le foie pour préparer le Pâté de foies fumés de la page 47.) Rincer l'intérieur et l'extérieur de la dinde à l'eau froide. Replier les ailes dans le dos.

2. Saumure : piquer les feuilles de laurier sur les quartiers d'oignon à l'aide des clous de girofle. Déposer le sel et le sirop d'érable dans une casserole assez grande pour contenir la dinde. Ajouter l'eau bouillante et battre au fouet jusqu'à ce que le sel soit dissous. En battant, ajouter l'eau froide, le whisky et les grains de poivre. Déposer la dinde dans la

QUANTITÉ : 8 à 10 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 20 minutes

SAUMURAGE : 24 heures

FUMAGE : 5 à 6 heures

COMBUSTIBLE : copeaux de baril de whisky, tel que Jack Daniel ou Jim Beam – ce qu'il faut pour 5 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : grande casserole pour le saumurage, grille de métal, injecteur (voir à la page 164), thermomètre à lecture instantanée

BIEN CHOISIR : si possible dinde biologique ou de race ancienne. À commander chez Heritage Foods (heritagefoods.com), D'Artagnan (dartagnan.com) ou Local Harvest (localharvest.com). La chair de ces volailles est plus croquante et infiniment plus savoureuse que celle des dindes habituelles. Nombre de dindes provenant d'élevages industriels sont injectées de bouillon, d'eau, de beurre ou d'huile végétale, en quantité correspondant parfois à 15 % de leur poids. (Une des raisons qui poussent les fabricants à le faire, c'est que l'eau coûte moins cher que la viande.) Conjugué au saumurage, ce procédé aurait pour effet de beaucoup trop saler la volaille. À défaut de volaille biologique, optez pour une dinde qui n'a pas été injectée.

préparation, pattes vers le haut, de même que les quartiers d'oignon. Remuer la dinde au besoin de sorte que la solution en remplisse la cavité principale et que l'oiseau soit immergé. Couvrir et laisser saumurer 24 heures au réfrigérateur. Retourner la dinde au bout de 12 heures de sorte que le saumurage soit uniforme.

3. Le lendemain, retirer la dinde de la saumure et jeter celle-ci. Déposer la dinde sur une grille de métal posée sur une plaque de cuisson à rebord et la laisser s'égoutter et sécher 30 minutes. La brider si désiré.

4. Entre-temps, si désiré, préparer la sauce à injecter : dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter le bouillon et le whisky. Laisser refroidir à température ambiante. Remplir l'injecteur de sauce puis injecter celle-ci à différents endroits de la poitrine, des cuisses et des pilons.

5. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 140 °C (275 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

6. Fumage uniquement : mettre la dinde sur la grille du fumoir. Au bout de 2 heures de fumage, commencer à l'arroser de beurre fondu, puis le faire toutes les heures. La fumer 5 à 6 heures ou jusqu'à ce que la peau soit dorée et que la température interne soit d'environ 75 à 77 °C (165 à 170 °F) au thermomètre à lecture instantanée qui aura été inséré dans la partie la plus épaisse de la cuisse, à l'écart de l'os.

Fumage suivi d'une cuisson au barbecue : cette méthode confère à la chair une riche saveur de fumée et à la peau, le croustillant d'une dinde rôtie. Fumer la dinde tel que décrit ci-dessus (en omettant l'étape de l'arrosage) 3 à 4 heures ou jusqu'à ce que la peau soit dorée et que la température interne soit de 63 °C (145 °F) au thermomètre à lecture instantanée qui aura été inséré dans la partie la plus épaisse de la cuisse, à l'écart de l'os. Si le fumoir fonctionne à des températures plus élevées, le régler à 200 °C (400 °F). Autrement, régler le barbecue pour la cuisson indirecte et le préchauffer à feu moyen-vif, soit 200 °C (400 °F). Déposer la dinde sur la grille du barbecue au-dessus de la lèchefrite. L'arroser de beurre fondu et, en l'arrosant une ou deux fois de plus en cours de cuisson, la faire griller 1 heure ou jusqu'à ce que la peau soit dorée et croustillante et que la température interne de la cuisse soit de 75 °C (165 °F).

7. Déposer la dinde dans une grande assiette et la couvrir de papier aluminium, sans le serrer autour d'elle. Laisser reposer 20 minutes puis découper et servir avec le Bouillon de dinde fumé.

DIVERS : je préfère les dindes de 5,5 à 6,5 kg (12 à 14 lb) même quand je sers de nombreux convives. On peut toujours en cuire 2 au besoin. À cette taille, la chair est plus moelleuse et plus tendre, et il est plus facile d'en réguler la cuisson. Comptez 675 g (1 ½ lb) par personne. C'est beaucoup mais, après tout, c'est fête. Il y aura certainement des restes. Remarque : en ce qui concerne la sauce, je suggère le Bouillon de dinde fumé ou de la sauce ordinaire (voir à la page 162).

BOUILLON DE DINDE FUMÉ

QUANTITÉ : 625 à 750 ml (2 ½ à 3 tasses)

Comme la dinde a été saumurée, le jus qui s'en écoule durant la cuisson pourrait s'avérer trop salé pour la confection d'une sauce. Et il n'y en aura probablement pas assez. Le bouillon de poulet ou de dinde permet d'éviter ce problème, sans compter qu'il acquerra beaucoup de saveur si on le fait fumer avec la volaille. Le madère lui conférera un peu de douceur. Omettez-le si vous préférez la saveur pure de la dinde et de la fumée de bois.

INGRÉDIENTS

- 750 ml (3 tasses) de bouillon de dinde ou de poulet (de préférence maison)
- 125 ml (½ tasse) du jus de cuisson de la dinde (facultatif)
- 2 c. à café de fécule de maïs (facultatif)
- 3 c. à soupe de madère (facultatif)
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu

1. Verser le bouillon dans un plat en papier d'aluminium jetable et mettre celui-ci dans le fumoir à côté de la dinde. Le fumer 2 heures.

2. À la fin de la cuisson, alors que la dinde repose, filtrer le jus de cuisson dans une grande tasse à mesurer. Selon la quantité de jus et selon qu'il est plus ou moins salé, employer jusqu'à 125 ml (½ tasse) de jus de cuisson dégraissé. Ajouter suffisamment de bouillon fumé, ou de simple bouillon de dinde ou de poulet, de manière à avoir 750 ml (3 tasses).

3. Dans une casserole, porter ce liquide à ébullition. Si désiré, dissoudre la fécule de maïs dans 1 c. à soupe de madère et rajouter au bouillon, avec le reste du madère, ce qui contribuera à l'épaissir. Pour un bouillon moins épais, omettre la fécule et ajouter seulement les 3 c. à soupe de madère dans la casserole. Faire bouillir 2 minutes, puis saler et poivrer au goût.

LE SAUMURAGE

Peu de techniques permettent autant que le saumurage de garder la viande moelleuse quand on la fait fumer ou griller. Le trempage dans une solution saline (la saumure) rend la dinde tendre et succulente, et les côtelettes de porc dodues et moelleuses. Ajoutez un sel nitrité (par exemple du nitrite de sodium, page 16) et la saumure confère au pastrami sa couleur rosée et à la volaille et au jambon, une saveur umami.

Que se produit-il donc durant le saumurage ?

Les muscles sont faits de longs faisceaux de fibres. Inévitablement, ils perdent de l'eau quand on fume la viande à chaud ou qu'on la fait griller. La chaleur provoque leur contraction ; ils peuvent alors perdre jusqu'au tiers de leur poids en eau. L'objectif du saumurage est justement de faire en sorte que la viande absorbe plus d'eau ; en fait, c'est le sel qui agit dans ce cas suivant un processus qui porte le nom de dénaturation. (La viande mise à tremper dans de l'eau non salée absorbera celle-ci mais ne la retiendra pas à la cuisson.) En ajoutant du sel à l'eau, celle-ci sera retenue dans la viande. Comme nous l'avons tous appris dans nos cours de chimie, le sel de table est composé de deux éléments, soit le sodium et le chlorure. Quand le sel est dissous dans l'eau, il se sépare en ions de sodium chargés positivement et en ions de chlorure chargés négativement. C'est le sodium qui confère à la viande son agréable saveur salée. Quant au chlorure, lorsqu'il se distribue dans les protéines de la viande, ses ions négatifs se repoussent mutuellement, comme le feraient des aimants de même polarité, écartant ainsi les fibres de la viande et créant des brèches par lesquelles l'eau pénètre. C'est ce processus, et non l'osmose, qui permet à la viande de retenir l'eau dans ses fibres.

En ce qui concerne le ratio sel/eau idéal, les scientifiques recommandent de compter 200 g (7 oz) de sel, soit environ 180 ml (¾ tasse), pour 4 litres (16 tasses) d'eau, ce qui correspond à une concentration de sel de 6 à 7 %.

Cependant, le saumurage ne consiste pas seulement à diluer du sel dans de l'eau. Il faut aussi choisir son sel. Pour ma part, j'opte pour le sel de mer, qui renferme des traces de magnésium, d'halogénures de calcium, d'algues et d'autres composés. D'autres préfèrent la pureté du sel casher. Pour accélérer la dissolution du sel dans l'eau, je fais généralement bouillir un peu de celle-ci avant d'y ajouter le sel, puis le reste de l'eau, qui devrait être glacée, de sorte que la saumure soit à température ambiante. N'ajoutez jamais d'aliments dans de la saumure chaude.

Pour préparer une saumure de base, il ne faut que du sel et de l'eau, mais vous pouvez aussi ajouter un sel nitrité (par exemple du nitrite de sodium) et d'autres assaisonnements, dont des édulcorants, comme le sucre, le miel ou le sirop d'érable, des légumes aromatiques tels qu'oignon ou ail, et des herbes et épices, feuilles de laurier, baies de genièvre et grains de poivre noir, par exemple.

Ce qui m'amène à parler du saumurage équilibré, technique préconisée par Nathan Myhrvold, scientifique alimentaire, visionnaire et auteur principal de *Modernist Cuisine : Art et science culinaires*. En définitive, le but du saumurage consiste à conférer aux aliments un degré de salinité (teneur en sel) de 0,5 à 1 %. Dans le saumurage classique, on emploie beaucoup plus de sel pour obtenir ce degré de salinité, puis on élimine le surplus en faisant tremper et en rinçant l'aliment à l'eau froide à l'issue du saumurage. Dans le saumurage équilibré, on n'ajoute à l'eau que la quantité de sel que l'aliment doit contenir à la fin. L'avantage de cette approche, c'est que la saumure se disperse de manière plus égale et qu'on ne sale jamais l'aliment en excès. Son inconvénient, c'est qu'il faut consacrer beaucoup plus de temps à calculer et à mesurer les quantités requises.

LES SECRETS DE L'INJECTION

Si vous craignez les aiguilles, ne laissez pas la chose vous priver des bienfaits de l'injection. Comme les pros du barbecue le savent, l'injection est la manière la plus efficace de conférer de la saveur et du moelleux aux viandes fumées et cuites au barbecue ou sous le gril. Voyez ce procédé comme s'il s'agissait de faire mariner la viande à l'envers.

Je m'explique : les marinades sèches, les pâtes épicées et les glaces reposent à la surface de la viande, tandis que les marinades liquides n'y pénètrent que de quelques millimètres. Quant à la saumure (voir à la page 163), elle pénètre jusqu'au cœur mais le processus demande quelques jours à quelques semaines, ce qui présente l'inconvénient d'occuper beaucoup d'espace au réfrigérateur. De son côté, l'injection permet d'obtenir le même résultat en quelques secondes.

L'injection constitue une bonne manière d'accélérer le saumurage de la dinde, du jambon ou du bacon de dos. Injectez une partie de la saumure profondément dans la viande à des intervalles de 5 cm (2 po). Le poulet et le gibier à plume, le porc entier ou son épaule, et les viandes naturellement sèches telles que la poitrine de dinde et les côtelettes de porc de double épaisseur constituent aussi de bons candidats pour l'injection.

Les injecteurs ressemblent habituellement à des aiguilles hypodermiques surdimensionnées. La seringue (en plastique ou en acier inoxydable) a généralement une capacité de 60 à 120 ml (2 à 4 oz), ce qui suffit habituellement. Employez l'injecteur pour injecter du bouillon, du beurre fondu ou d'autres assaisonnements liquides. Pour des préparations plus épaisses, telles que pesto ou marinade à la Jamaïcaine, optez pour un injecteur à grande ouverture, qu'on vend souvent avec une pointe de métal permettant de percer la viande en profondeur.

Pour employer l'injecteur, abaissez entièrement le piston et plongez l'aiguille dans la sauce. Dans certains cas, l'aiguille est fermée au bout et percée de trous sur les côtés ; assurez-vous que les perforations sont entièrement immergées dans la sauce. Faites remonter le piston afin de remplir la seringue de liquide. Piquez l'aiguille profondément dans la viande, puis abaissez le piston lentement et régulièrement. (Si le geste est trop rapide, la sauce pourrait rejaillir dans la direction opposée.) Retirez l'aiguille graduellement. Pour minimiser le nombre de trous dans la viande (et, en conséquence, les fuites), placez l'aiguille à angle dans deux ou trois directions en utilisant le même trou d'entrée. Poursuivez l'injection jusqu'à ce que le liquide ou la sauce commence à fuir par les trous, signe que l'aliment ne peut en retenir plus.

Avec quoi injecter la viande ? En bref, du bouillon, du beurre fondu, du cognac ou du whisky, de la sauce piquante, de la sauce de poisson, de la sauce soya ou, plus souvent, un mélange de ces ingrédients. Pour une note de douceur, ajoutez du jus de fruit, de la mélasse ou du miel. (Réchauffez ces deux derniers afin qu'ils soient plus fluides.) À la page 159, vous trouverez la recette d'une de mes sauces à injecter préférées.

Voici quelques conseils additionnels :

- Quand votre sauce est prête, déposez-la dans un récipient profond et étroit, ce qui vous facilitera la tâche lorsque viendra le temps de la transférer dans la seringue.
- Lubrifiez le joint en caoutchouc ou en silicone au bout du piston avec un peu d'huile végétale avant de l'employer la première fois. Refaites-le chaque fois que vous le lavez afin d'éviter qu'il sèche.
- Dans vos sauces, employez du bouillon à faible teneur en sodium ou qui en est exempt, ce qui vous permettra de contrôler la teneur en sel.
- À moins que votre aiguille ne soit dotée d'une grande ouverture, évitez de mettre dans la sauce des épices hachées grossièrement ou d'autres ingrédients semblables, qui pourraient obturer le dispositif. Passez-la dans un tamis ou un filtre à café.
- Pour favoriser la dispersion de la sauce, laissez la viande reposer 1 heure entre l'injection et le fumage.
- Lavez l'injecteur à la main après chaque usage, en accordant une attention particulière à l'aiguille. Nettoyez l'extrémité à l'aide d'un trombone redressé et faites-y couler de l'eau chaude. (Le lave-vaisselle risquerait de produire de fines fissures dans la seringue et d'émousser la pointe.) Sur certains modèles, la seringue peut servir à ranger les aiguilles quand on ne l'emploie pas. Sinon, remettez le capuchon qui est vendu avec l'aiguille, ou piquez la pointe dans un bouchon de liège.

BLANC DE DINDE AUX AGRUMES ET AU FENOUIL

La plupart du temps, le blanc de dinde fumé est traité comme le jambon (saumuré avec du sel, du sucre et du sel nitrité) ou enrobé d'une croûte de graines de coriandre et de grains de poivre noir comme le pastrami (page 72). Dans le cas présent, il est aromatisé aux agrumes (citron, citron vert, orange et pamplemousse réduits en purée avec l'écorce) et au pollen de fenouil (ou aux graines de fenouil), lequel lui confère une douce saveur de réglisse. Ce plat m'a été inspiré par l'un de ceux qu'on sert au Pig & Pickle de Scottsdale, en Arizona.

INGRÉDIENTS

- 1 demi-poitrine de dinde (de préférence avec l'os ; de 2,25 à 2,75 kg/5 à 6 lb)
- 1 citron vert, coupé en quatre
- 1 citron, coupé en quatre et épépiné
- 1 orange, coupée en quatre et épépinée
- ¼ pamplemousse, avec l'écorce, épépiné et coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 70 g (¼ tasse) de gros sel (de mer ou casher)
- 50 g (¼ tasse) de cassonade tassée
- 2 c. à soupe de grains de poivre noir concassés
- 1 c. à soupe de pollen ou de graines de fenouil
- 6 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge, ou au besoin
- 60 à 125 ml (¼ à ½ tasse) d'eau, ou au besoin

1. Rincer la dinde et l'éponger à l'aide d'essuie-tout. Si elle comprend l'os, couper toute extrémité de côte visible. Déposer la dinde dans un très grand sac refermable en plastique résistant.

2. Assaisonnement aux agrumes : au robot culinaire, réduire en purée grossière le citron vert, le citron, l'orange, le pamplemousse, le sel, la cassonade, le poivre et le pollen ou les graines de fenouil. Ajouter 4 c. à soupe d'huile d'olive et 60 à 125 ml (¼ à ½ tasse) d'eau – soit ce qu'il faut pour obtenir une pâte épaisse, mais qu'on peut verser. Arroser la dinde de cette pâte dans le sac, en massant celle-ci afin de l'enduire uniformément. Fermer hermétiquement le sac et le déposer dans un grand plat en papier d'aluminium afin de contenir toute fuite possible. Laisser mariner 24 heures au réfrigérateur, en retournant le sac à quelques reprises de sorte que la viande marine uniformément.

3. Égoutter la dinde sur une grille de métal posée sur une plaque de cuisson à rebord. Pour un aspect raffiné, enlever la marinade en grattant la peau, mais si on la préfère rustique, l'y laisser. Mettre à sécher 2 heures au réfrigérateur.

4. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

QUANTITÉ : 10 à 12 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 20 minutes

TEMPS À MARINER : 24 heures

FUMAGE : 2 à 3 heures

COMBUSTIBLE : bois dur au choix – ce qu'il faut pour 3 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : très grand sac refermable en plastique résistant, grand plat en papier aluminium, grille de métal, thermomètre à lecture instantanée

BIEN CHOISIR : comme toujours, ma préférence va à la volaille biologique. Évitez les dindes qu'on a injectées d'eau ou de saumure. À défaut de trouver du pollen de fenouil – une poudre grossière jaune à douce saveur d'anis – optez pour les graines.

DIVERS : cette marinade aux agrumes et au fenouil convient aussi très bien au saumon : faites-y mariner le poisson 6 heures, rincez, faites sécher et fumez à froid tel qu'indiqué à la page 183.

5. Déposer la demi-poitrine de dinde dans le fumoir. Au bout de 1 heure, commencer à l'arroser du reste d'huile d'olive, puis continuer à le faire toutes les 45 minutes. Fumer 2 à 3 heures ou jusqu'à ce que l'extérieur soit bien coloré et que la température interne soit de 75 °C (165 °F) au thermomètre à lecture instantanée.

6. Déposer la dinde sur une planche à découper. Pour la servir chaude, la laisser reposer 5 minutes, puis la couper finement en travers du grain. Pour la servir froide (ce que nous préférons à la maison), la laisser refroidir à température ambiante, puis la trancher finement. Les restes, s'il y en a, se conserveront au moins 3 jours au réfrigérateur.

REMARQUE : pour une peau plus croustillante, fumer la dinde à 120 °C (250 °F) sans l'arroser 1 ½ heure ou jusqu'à ce que la température interne soit de 55 °C (130 °F), puis régler la température du fumoir à 200 °C (400 °F). Enduire la dinde d'huile et poursuivre la cuisson ½ à 1 heure ou jusqu'à ce que la peau soit croustillante et dorée, et la température interne de 75 °C (165 °F). Huiler encore la dinde une ou deux fois en cours de cuisson.

« JAMBON » DE DINDE

QUANTITÉ : 6 pilons, 1 par convive

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 15 minutes

SAUMURAGE : 48 heures

FUMAGE : 3 à 4 heures

COMBUSTIBLE : bois dur au choix (j'aime bien le pommier) – ce qu'il faut pour 4 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : thermomètre à lecture instantanée

Pilons monstrueux ou jambons de dinde, comme on les appelle parfois, les cuisses de dinde présentent de nombreux avantages : prix abordable, chair moelleuse et tendre, sans l'être trop, et saveur riche qui persiste longtemps. De plus, comme bien des plats barbecue savoureux, on les mange avec les mains. Pour ce plat, on les traite à la manière du jambon, c'est-à-dire en les faisant tremper dans une saumure sucrée à la cassonade, puis en les fumant longuement au bois de pommier. Vous pouvez les servir chaudes ou froides, accompagnées d'une sauce barbecue ou d'un chutney.

INGRÉDIENTS

4 litres (16 tasses) d'eau

210 g (¾ tasse) de gros sel (de mer ou casher)

160 g (¾ tasse) de cassonade tassée

1 c. à soupe de sel nitrité (Prague Powder n° 1 ou Insta Cure n° 1)

5 clous de girofle

5 baies de piment de la Jamaïque, légèrement écrasées avec le plat d'un couteau de chef ou d'un couperet

2 feuilles de laurier, coupées en morceau

2 bâtons de cannelle (de 7,5 cm/3 po chacun), cassés en morceaux

1 c. à soupe de grains de poivre noir

6 pilons de dinde (de 450 à 675 g/1 à 1 ½ lb chacun)

1. Saumure : dans une grande casserole, mélanger 2 litres (8 tasses) d'eau, le sel, la cassonade, le sel nitrité, les clous de girofle, les baies de piment de la Jamaïque, les feuilles de laurier, les bâtons de cannelle et les grains de poivre. Porter à ébullition à feu vif, en battant au fouet pour dissoudre le sel et la cassonade. Retirer du feu et ajouter les 2 autres litres (8 tasses) d'eau. Laisser refroidir à température ambiante, puis refroidir entièrement au réfrigérateur.

2. Dans un égouttoir, rincer les pilons de dinde sous l'eau froide.

3. Déposer les pilons dans la saumure en veillant à ce qu'ils soient entièrement immergés. Pour éviter qu'ils flottent, on peut les couvrir d'une assiette ou d'un sac de plastique refermable rempli de glaçons. Les faire saumurer 48 heures au réfrigérateur.

4. Au moment de les fumer, égoutter les pilons et jeter la saumure. Retirer les épices qui adhèrent à la chair, le cas échéant. Éponger les pilons à l'aide d'essuie-tout.

5. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

6. Déposer les pilons sur la grille du fumoir. Les fumer 3 à 4 heures ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien tendres et que la température interne soit de 77 °C (170 °F) au thermomètre à lecture instantanée. (S'assurer que la sonde ne touche pas l'os, à défaut de quoi la lecture sera erronée.)

7. On ne doit pas s'inquiéter (plutôt s'en réjouir) du fait que la chair soit rosâtre : il s'agit d'une réaction chimique au traitement et à la fumée. Servir les pilons chauds ou à température ambiante. Dans le cas improbable où il y aurait des restes, ceux-ci se conserveront au moins 3 jours au réfrigérateur.

BIEN CHOISIR : optez pour de gros pilons de 450 à 675 g (1 à 1 ½ lb) chacun. Il vous faudra aussi du sel nitrité à base de nitrite de sodium, soit du Prague Powder n° 1 ou du Insta Cure n° 1.

DIVERS : vous pouvez aussi saumurer et fumer la poitrine de dinde de la même manière. Il faudra 2 à 3 heures de fumage.

CANARD FUMÉ AU THÉ

QUANTITÉ : 2 ou 3 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 20 minutes

FUMAGE : 3 à 4 heures

COMBUSTIBLE : copeaux de cerisier et autres ingrédients de fumage, plus ce qu'il faut de bois pour 4 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : fourchette à dents acérées ou baguette pointue afin de piquer la peau du canard (et en libérer le gras). Mon outil préféré est une grosse aiguille à coudre dont le bout avec œil est enfoncé dans un bouchon de liège (le bouchon élimine le risque de perdre l'aiguille, ce qui n'est vraiment pas une bonne chose quand on cuisine), thermomètre à lecture instantanée.

BIEN CHOISIR : on trouve généralement du canard au marché ou chez le boucher. S'il est congelé, comptez au moins 48 heures pour le décongeler au réfrigérateur. Le cinq-épices est un mélange d'anis étoilé, graines de fenouil, cannelle, poivre et autres épices, à saveur de réglisse et de fumée. Agréablement parfumée, l'huile de sésame foncée est extraite de graines de sésame rôties.

En Asie, on fume peu les aliments, possiblement parce que, dans les pays asiatiques (particulièrement en Chine et au Japon), qui sont densément peuplées, il y a peu de grandes forêts de bois dur, contrairement à l'Amérique du Nord. Ce qui pourrait expliquer que les Chinois emploient le thé pour fumer le canard. Dans le plat classique, on n'emploie pas le moindre copeau de bois dur. Le canard (généralement coupé en morceaux) est fumé dans un wok au-dessus d'un mélange de thé noir, écorce d'orange, sucre, riz, cannelle et anis étoilé. Ces ingrédients orientaux apportent au plat une saveur d'un autre monde. Si ce plat figure au menu du restaurant chinois où vous allez manger, ne manquez pas de le commander. Comme je présume que le fumage aura lieu dehors, dans un fumoir rond décalé ou à eau, plutôt que dans un wok, j'ai modifié la recette de manière à fumer un canard entier. Comme la subtilité des ingrédients utilisés par les Chinois pour le fumage se perdrait dans un grand fumoir, j'ai ajouté du bois de cerisier pour accroître la quantité de fumée. Autre avantage à cuire le canard par fumage : il perd à peine un peu de gras alors que rôti sur la cuisinière, c'est un véritable déluge. La fumée aromatique du thé s'harmonise à merveille avec la chair foncée et riche de cette volaille.

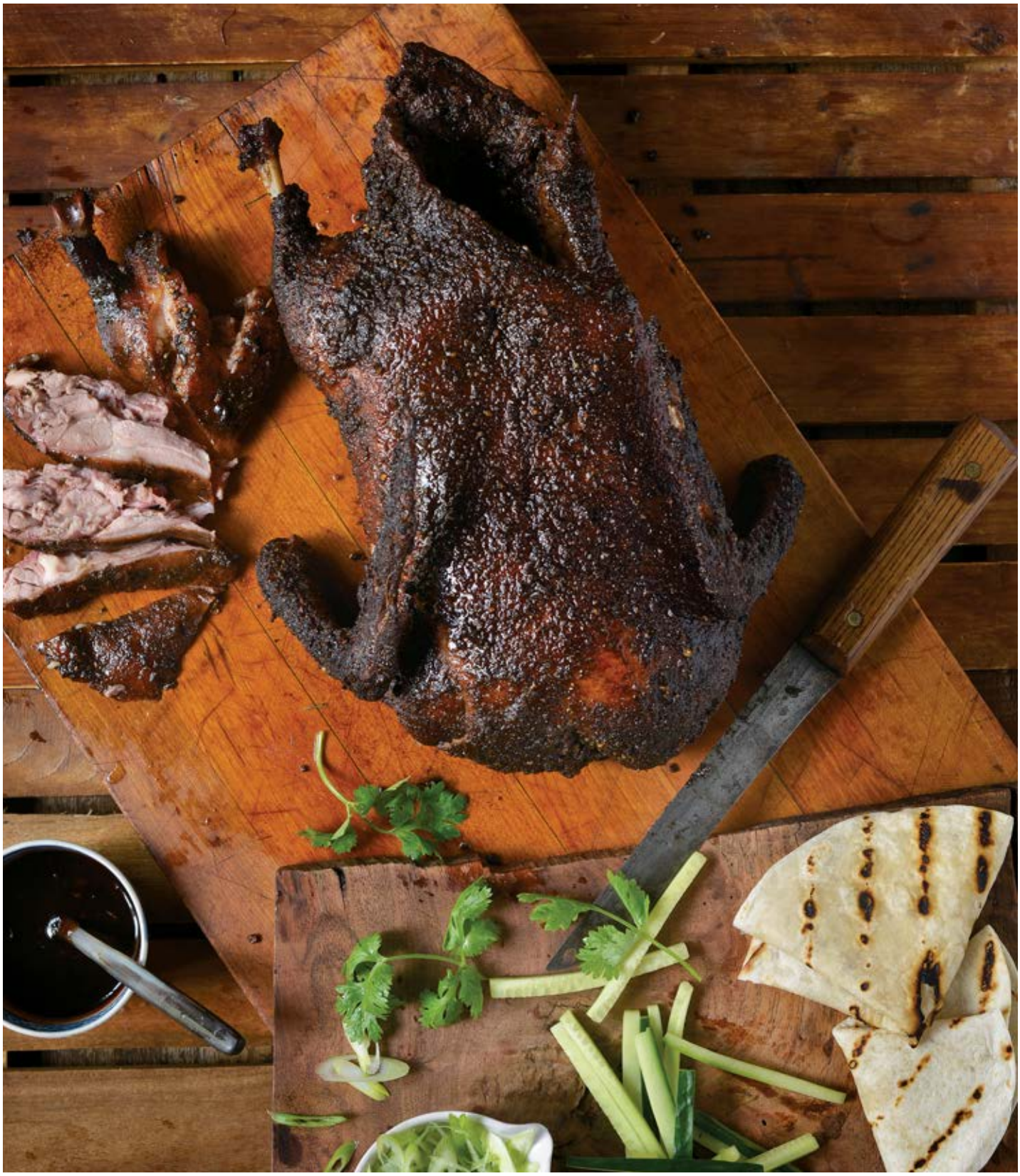
INGRÉDIENTS

MÉLANGE À FUMER

- 500 ml (2 tasses) de copeaux ou morceaux (non trempés) de cerisier ou d'un autre bois dur
- 95 g (½ tasse) de riz blanc
- 33 g (½ tasse) de feuilles de thé noir en vrac (de préférence chinois)
- 105 g (½ tasse) de cassonade tassée
- 3 bâtons de cannelle (de 7,5 cm/3 po chacun)
- 3 anis étoilés
- 3 lanières (de 1 x 6 cm/½ x 2 ½ po) d'écorce de tangerine ou d'orange

CANARD ET MARINADE SÈCHE

- 1 canard (de 2,25 à 2,75 kg/5 à 6 lb), décongelé si surgelé, vidé
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à café de gros sel (de mer ou casher)
- 1 c. à café de poivre noir fraîchement moulu
- ½ c. à café de cinq-épices
- ½ c. à café de graines de coriandre moulues
- ¼ c. à café de cannelle moulue
- Environ 1 c. à soupe d'huile de sésame grillé, plus au besoin
- Sauce barbecue à la hoisin (page 171; facultatif)



DIVERS : la marinade qu'on emploie dans ce plat est une variante de la 5-4-3-2-1 présentées à la page 100, mais si vous avez des restes de celle-ci, n'hésitez pas à l'employer. La saveur de fumée est telle que la sauce barbecue n'est pas nécessaire, mais, si vous y tenez, préparez la Sauce barbecue à la hoisin ci-contre.

1. Mélange à fumer : dans un bol, mélanger le bois, le riz, les feuilles de thé, la cassonade, la cannelle, l'anis étoilé et l'écorce de tangerine. Réserver. Rincer le canard à l'intérieur et à l'extérieur sous l'eau froide et l'éponger à l'aide d'essuie-tout. Ôter et jeter tout amas de gras en excès. Parer la peau du cou en laissant un morceau de 5 cm (2 po) ; le replier et l'épingler au dos du canard. Replier les ailes derrière et sous le canard. Pour libérer le gras, piquer la peau un peu partout avec une aiguille, en évitant de piquer la chair.

2. Marinade sèche : dans un petit bol, mélanger le sucre, le sel, le poivre, le cinq-épices, les graines de coriandre moulues et la cannelle moulue. Avec la moitié du mélange, assaisonner le cou et les principales cavités du canard. Enduire l'extérieur de 1 c. à soupe d'huile de sésame. Saupoudrer le reste de marinade sèche sur le canard, en frottant pour la faire adhérer à la peau. Inutile de brider le volatile : il n'aura pas un aspect aussi professionnel, mais, de cette manière, il sera plus exposé à la fumée.

3. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter la moitié du bois et la moitié du mélange à fumer tel que spécifié par le fabricant.

4. Déposer le canard sur la grille au-dessus d'une lèchefrite. Le fumer 2 à 2 ½ heures ou jusqu'à ce que la température interne soit de 65 °C (150 °F) au thermomètre à lecture instantanée inséré dans la partie la plus épaisse de la cuisse, à l'écart de l'os.

5. Régler la température du fumoir à 180 °C/350 °F (si la chose est possible sur l'appareil). Enduire le canard du gras recueilli dans la lèchefrite ou d'huile de sésame. Ajouter le reste du mélange à fumer et poursuivre le fumage 1 à 1 ½ heure ou jusqu'à ce que la peau soit foncée et croustillante, et que la chair soit bien cuite. (Les Chinois consomment le canard bien cuit.) Pour vérifier le degré de cuisson, secouer une cuisse : elle devrait bouger facilement. Ou encore, vérifier la température interne de la cuisse à l'aide d'un thermomètre à lecture instantanée qui devrait indiquer 80 °C (175 °F). (S'assurer que la sonde ne touche pas l'os, à défaut de quoi la lecture risque d'être faussée.)

6. Laisser reposer le canard 5 minutes sur une planche à découper, puis le découper et le servir en l'accompagnant de sauce, si désiré.

REMARQUE : si la température du fumoir ne dépasse par les 120 °C (250 °F), augmenter le temps de cuisson de 30 à 60 minutes.

SAUCE BARBECUE À LA HOISIN

QUANTITÉ : 300 ml (1 ¼ tasse)

Une sauce sucrée, salée et à saveur d'anis dans la tradition du canard de Pékin.

INGRÉDIENTS

- 180 ml (¾ tasse) de sauce hoisin
- 2 c. à soupe de sauce soya
- 2 c. à soupe de vin de riz (*shaoxing*), saké ou xérès sec
- 2 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe d'huile de sésame grillé
- 2 c. à soupe de coriandre fraîche hachée
- 2 c. à café de gingembre frais émincé

Dans une casserole, mélanger et cuire à feu moyen-doux la sauce hoisin, la sauce soya, le vin de riz, le miel, l'huile de sésame, la coriandre et le gingembre 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe et soit richement parfumée, en remuant à l'occasion pour éviter qu'elle n'attache. Laisser refroidir à température ambiante avant de servir.

BIEN CHOISIR : la sauce hoisin est un condiment épais fait de grains de soya, tandis que le vin de riz (*shaoxing*) est fait de riz fermenté. À défaut d'en trouver, remplacez-le par du saké ou du xérès.

TACOS AU CANARD FUMÉ

QUANTITÉ : 8 tacos, soit ce qu'il faut pour 2 convives affamés ou 4 convives qui auront accès à d'autres plats.

Voyez ces tacos comme des bouchées résultant de la cuisine fusion « chi-mex ». Ils sont absolument délicieux.

INGRÉDIENTS

- 1 canard fumé au thé (page 168)
- 8 petites tortillas de blé
- Sauce barbecue à la hoisin (ci-dessus)
- Salade au vinaigre de riz (page 132)
- 2 oignons verts, parés, parties blanche et verte tranchées finement
- 2 c. à soupe de graines de sésame grillées

Retirer la peau du canard. Gratter la peau pour en retirer le gras et la couper en fines lanières. Désosser la chair et la trancher finement ou l'effilocher. Réchauffer les tortillas sur un barbecue chaud (à feu vif, 10 secondes de chaque côté) ou au four, à feu doux. Les garnir de sauce, de chair de canard, de morceaux de peau, de salade, d'oignons verts et de graines de sésame. Replier en deux ou rouler, puis servir.

POISSON ET FRUITS DE MER

Si le fumage du poisson et des fruits de mer est minimaliste (sel et fumée de bois), les résultats, eux, sont loin d'être simples. De nombreux facteurs contribuent à les déterminer, de l'aliment à la durée du traitement en passant par le séchage, l'emballage et le fumage. Sans compter le fumoir lui-même, le modèle, l'âge et le bois qu'on y brûle. Dans ce chapitre, vous apprendrez à fumer des fruits de mer tels que les crevettes à la danoise ou à la mode de La Nouvelle-Orléans. Vous fumerez des huîtres fraîchement décoquillées sur des braises d'aulne ou de caryer juste le temps de leur conférer une saveur (mais pas assez pour les cuire) qu'on n'aurait jamais soupçonné les bivalves de posséder. Vous apprendrez à fumer du saumon à froid, du tassergal à chaud et de la truite enveloppée de bacon sur une planche de bois aromatique. Celui ou celle qui maîtrise le fumage pourra consommer des plats de poisson et de fruits de mer fabuleux jusqu'à la fin de ses jours.

HUÎTRES EN DEMI-COQUILLE FUMÉES

QUANTITÉ : 24 huîtres ; 4 portions en hors-d'œuvre, 2 en entrée

MÉTHODE : fumage à chaud ou cuisson indirecte

PRÉPARATION : 30 minutes

FUMAGE : 15 à 20 minutes au fumoir, 5 à 8 au barbecue

COMBUSTIBLE : bois dur au choix – ce qu'il faut pour 20 minutes de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : couteau à huîtres, grille pour fruits de mer ou simple grille de métal

BIEN CHOISIR : on consomme plus de 1000 variétés d'huîtres à travers le monde et plusieurs centaines rien qu'en Amérique du Nord. Optez pour la variété la plus fraîche offerte dans votre région.

DIVERS : vous pouvez aussi fumer les palourdes et les moules en demi-coquille. Optez pour des palourdes du Pacifique petites et tendres. Mon vin préféré pour accompagner les bivalves fumés est un sauvignon blanc bien frais de la Nouvelle-Zélande.

Pour beaucoup, les huîtres fumées sont synonymes de bivalves salés et huileux entassés comme des sardines dans des boîtes de conserve. La coutume voulait qu'on les enveloppe de bacon et les fasse griller ou qu'on les réduise en purée avec du fromage en crème pour en faire une trempette. De nos jours, on préfère les huîtres fraîches que, pour le présent plat, on ne fumera qu'avec un simple morceau de beurre. C'est un véritable bonheur sur demi-coquille. Parions que vous ne verrez plus jamais les huîtres – fraîches ou fumées – de la même manière.

INGRÉDIENTS

24 huîtres fraîches en coquille

4 c. à soupe de beurre non salé, coupé en 24 morceaux égaux (chacun d'environ ½ c. à café)

Pain fumé (page 56)

1. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

2. Entre-temps, ouvrir les huîtres et jeter la coquille du dessus. Passer le couteau sous les mollusques afin de les détacher de la coquille du dessous. Laisser les huîtres dans leur demi-coquille et les disposer sur une grille à fruits de mer ou une grille de métal, en veillant à ne pas renverser leur jus. Les couvrir chacune d'un morceau de beurre.

3. Mettre la grille avec les huîtres dans le fumoir. Fumer 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que les huîtres soient chaudes, mais non cuites. Servir avec le pain grillé.

Variation

On peut fumer les huîtres sur un barbecue au charbon de bois. Le régler pour la cuisson indirecte et le préchauffer à 200 °C (400 °F). Disposer la grille avec les huîtres sur la grille du barbecue. Ajouter 375 ml (1 ½ tasse) de copeaux non trempés (180 ml/¾ tasse de chaque côté) ou 2 morceaux de bois sur les braises. Fumer les huîtres 5 à 8 minutes ou le temps qu'il faut pour que le beurre fonde et qu'elles soient chaudes, mais non pas cuites.

COCKTAIL DE CREVETTES FUMÉES

SAUCE AUX PIMENTS CHIPOTLES ET À L'ORANGE

Voici une variante mexicaine du cocktail de crevettes classique, mais fumé et piquant à souhait. D'abord des crevettes, qui sont assaisonnées de flocons de piment rouge et de cumin, puis fumées au-dessus de braises de prosopis. Puis de la sauce qui présente les saveurs sucrées et fumées du jus d'orange frais et des piments chipotles. À vous de décider de la quantité de piments : un seul pour des crevettes légèrement épicées, deux pour des incendiaires. Surpasse de loin le cocktail de crevettes bouillies classique.

INGRÉDIENTS

SAUCE AU CHIPOTLE ET À L'ORANGE

- 250 ml (1 tasse) de ketchup
- 1 c. à café de zeste d'orange finement râpé
- 60 ml (¼ tasse) de jus d'orange frais
- 1 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 1 à 2 piments chipotles en boîte, émincés, plus 2 c. à café de sauce adobo
- 2 c. à soupe d'oignon blanc coupé en petits dés
- 2 c. à soupe de coriandre fraîche finement hachée, plus 4 tiges

CREVETTES

- 675 g (1 ½ lb) de crevettes géantes, décortiquées, mais la queue intacte, déveinées
- 3 c. à soupe de coriandre fraîche hachée
- 2 oignons verts parés, parties blanche et verte tranchées finement
- 1 à 2 c. à café de flocons de piment rouge
- 1 c. à café de cumin moulu
- 1 ½ c. à café de gros sel (de mer ou casher)
- ½ c. à café de poivre noir fraîchement concassé
- 4 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge, plus pour huiler la grille

1. Sauce : dans un bol, mélanger le ketchup, le zeste et le jus d'orange, la sauce Worcestershire, les chipotles, la sauce adobo, l'oignon et la coriandre hachée. Répartir la sauce dans quatre petits bols. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir. Décorer d'une tige de coriandre au milieu de chaque bol au moment de servir.

2. Rincer les crevettes, les égoutter et les éponger. Dans un grand bol, les mélanger avec la coriandre, les oignons verts, les flocons de piment rouge, le cumin, le sel et le poivre. Ajouter 2 c. à soupe d'huile, couvrir et laisser mariner 15 minutes. Enfiler les crevettes sur des brochettes de bambou à raison de 2 par brochette, en veillant à dégager la pointe sur 6 mm (¼ po) et en laissant la moitié inférieure libre. Pour le fumage, déposer les brochettes sur une grille de métal légèrement huilée.

QUANTITÉ : 4 portions en hors-d'œuvre

MÉTHODE : fumage-rôtissage ou cuisson au barbecue

PRÉPARATION : 30 minutes

FUMAGE : 30 à 60 minutes dans un fumoir ou 4 à 6 minutes au barbecue

COMBUSTIBLE : j'aime bien fumer les crevettes au prosopis, mais n'importe quel bois dur fera l'affaire – ce qu'il faut pour 1 heure de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : brochettes de bambou de taille moyenne (20 à 25 cm/8 à 10 po)

BIEN CHOISIR : si possible, optez pour des crevettes fraîches provenant de la région. La taille compte moins que la fraîcheur.

DIVERS : il y a deux méthodes de fumage : à basse température, ce qui confère à l'aliment beaucoup de saveur, mais aussi une texture légèrement caoutchouteuse, et à haute température sur un barbecue, ce qui le rend plus croustillant.

3. Fumoir : régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant. Mettre la grille avec les crevettes dans le fumoir et fumer 30 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient colorées par la fumée et fermes au toucher. Au bout de 20 minutes, arroser des 2 dernières c. à soupe d'huile.

Barbecue : régler le barbecue pour la cuisson directe et le préchauffer à feu vif (230 °C/450 °F). Jeter les morceaux ou les copeaux de bois sur les braises. Faire griller en cuisson directe les crevettes, en les retournant une fois, 2 à 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles grésillent et soient dorées et bien cuites. Glisser un morceau de papier aluminium replié sous les parties exposées des brochettes afin d'éviter qu'elles ne brûlent. Arroser du reste d'huile une fois les crevettes retournées.

4. Servir sur les baguettes en accompagnant de sauce aux piments chipotles et à l'orange.

DURÉE DE FUMAGE DU POISSON ET DES FRUITS DE MER

ALIMENT	QUANTITÉ	TEMP. DU FUMOIR	DURÉE	TEMP. INT./ DEGRÉ DE CUISSON
Filet de saumon fumé à froid	675 g (1 ½ lb)	Fumer à froid à moins de 40 °C (100 °F)	12 à 18 heures	Filet bien coloré par la fumée
Filet de saumon fumé à chaud	675 g (1 ½ lb)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	30 à 60 minutes	60 °C (140 °F)
Truite	340 à 450 g (¾ à 1 lb) chacune	180 °C (350 °F)	15 à 25 minutes au barbecue (10 minutes si cuisson directe) ; 40 à 60 minutes au fumoir	60 °C (140 °F)
Tassergal	675 g (1 ½ lb)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	30 à 60 minutes	60 °C (140 °F)
Omble chevalier	675 g (1 ½ lb)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	30 à 60 minutes	60 °C (140 °F)
Morue charbonnière	900 g (2 lb)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	30 à 60 minutes	60 °C (140 °F)
Crevettes	675 g (1 ½ lb)	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	30 à 60 minutes	Jusqu'à ce qu'elles soient fermes.
Huîtres	1 douzaine	105 à 120 °C (225 à 250 °F)	15 à 20 minutes	Elles devraient être à peine cuites.

CONSTRUIRE UN FUMOIR

Le fumoir à eau est pratique tandis que le décalé procure un sentiment indéniable de virilité. Cependant, à mesure que vous approfondissez l'art du fumage, vous souhaiterez peut-être passer à une autre étape, c'est-à-dire construire votre propre fumoir. Ce n'est pas compliqué et cela contribuera incontestablement à établir votre réputation de maître du fumage. S'il est vrai qu'on peut y fumer à chaud, ce genre de construction est particulièrement indiqué pour le fumage à froid. Pour construire le mien, j'ai fait appel à l'expertise de mon ami et voisin menuisier, Roger Becker. Pour les murs, nous avons opté pour le cèdre, un bois naturellement résistant à l'eau et à la pourriture. Pour la base, nous avons acheté une dalle de pierre bleue de 90 x 90 cm (3 x 3 pi). (On peut aussi employer une dalle de béton, telles celles qui sont vendues dans les quincailleries et sur lesquelles on installe les condensateurs d'appareils de climatisation.) Il importe que la base soit à l'épreuve du feu afin de minimiser le risque d'incendie dans le fumoir. Comme pare-feu additionnel, nous avons tapissé les 30 cm (12 po) inférieurs des murs de panneaux WonderBoard, sorte de fibrociment. Les murs s'élèvent à 1,85 m (6 pi) et sont surmontés d'un toit de bardeaux incliné qui laisse s'écouler l'eau de pluie. Pour les grilles, je me suis procuré des étagères que j'ai espacées de 40 cm (16 po) sur des lames horizontales. Ainsi, je peux les enlever facilement au cas où je souhaiterais suspendre un gros morceau de viande pour le faire fumer, un jambon par exemple. (Je le suspends à un crochet vissé dans le plafond.) J'ai fixé les panneaux avant au moyen de charnières, en mettant la porte d'un vieux poêle à bois dans le bas afin d'alimenter le feu au besoin. Dans le haut, devant comme derrière, j'ai percé deux trous de 5 cm (2 po) qu'on peut couvrir partiellement d'un registre en bois ajustable destiné à réguler la circulation de l'air. Pour fumer à froid – principal usage de mon fumoir – j'ai percé de petits trous dans l'arrière pour recevoir un générateur de fumée tel que le Smoke Daddy ou le Smoke Chief (voir à la page 278). J'ai aussi percé un trou sur le devant dans le but d'installer un thermomètre. Sur un côté, j'ai adjoint au fumoir un appentis me permettant de garder mon bois au sec. Les matériaux m'ont coûté moins de 1000 $ US. La fierté que j'en tire est sans prix.

CREVETTES FUMÉES
SAUCES DANOISES À L'ANETH

QUANTITÉ : 900 g (2 lb), soit 6 à 8 portions comme hors-d'œuvre ou 4 portions en plat principal

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 10 minutes pour nettoyer les crevettes (le cas échéant)

FUMAGE : 30 à 60 minutes

COMBUSTIBLE : bouleau ou aulne – ce qu'il faut pour 1 heure de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : grille de métal

BIEN CHOISIR : à Bornholm, on emploie une petite crevette surnaturellement douce provenant de la mer Baltique, variété qui n'existe pas en Amérique du Nord. Cependant, les espèces qui fraient dans nos eaux conviennent parfaitement.

DIVERS : pour nettoyer des crevettes sans retirer leur carapace, pratiquez une incision le long de leur dos à l'aide de ciseaux. Retirer ou gratter la veine noire à l'aide de la dent d'une fourchette ou de la pointe d'une brochette de bambou.

The Røgerie Gudhjem est l'un de la vingtaine de restaurants-fumoirs de l'île de Bornholm au Danemark. Fondé en 1912, on y sert aujourd'hui un millier de clients par jour durant l'été. Ce qui les y attire, ce sont le saumon et le hareng fumés sur place, ce dernier recouvert d'oignon et de jaune d'œuf crus et que l'on a baptisé de manière imagée de *sol over Gudhjem* (littéralement « soleil au-dessus de la maison de Dieu »). À mon avis, le plat le plus intéressant est composé de crevettes de la mer Baltique fumées dans leur carapace et bien sucrées, sans autre assaisonnement que la fumée provenant du bois de bouleau local. Elles ne sont même pas salées ou poivrées. La magie résulte du fait que les crevettes sont de la plus grande fraîcheur et qu'elles sont accompagnées de deux sauces danoises à l'aneth.

INGRÉDIENTS

900 g (2 lb) de grosses crevettes (de préférence fraîches, avec leur carapace et leur tête intactes, si possible)

Huile végétale, pour huiler la grille

Sauce au citron et à l'aneth (page 182)

Sauce sucrée à la moutarde et à l'aneth (page 182)

1. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

2. Rincer les crevettes, les égoutter et les éponger. Les disposer sur une grille de métal légèrement huilée et les mettre au fumoir. Selon leur taille, les fumer 30 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et entièrement cuites (elles seront fermes au toucher).

3. Déposer les crevettes et leur grille de métal sur une plaque de cuisson à rebord et les laisser refroidir à température ambiante. Ou encore, consommez-les chaudes directement à la sortie du fumoir, ou froides le lendemain. Chaque convive décortiquera les siennes (tordre la tête pour l'ôter et ne pas manquer de sucer le jus) et les trempera dans la sauce de son choix (ou les deux).

SAUCE AU CITRON ET À L'ANETH

QUANTITÉ : 250 ml (1 tasse)

Cette sauce simple composée de zeste et de jus de citron ainsi que d'aneth frais se marie à merveille non seulement avec les crevettes, mais avec tout autre produit de la pêche fumé.

INGRÉDIENTS

- 125 ml (½ tasse) de mayonnaise, de préférence Hellmann's ou Best Foods, ou de mayonnaise fumée (voir à la page 204)
- 125 ml (½ tasse) de crème sure, nature ou fumée (voir à la page 203)
- 2 c. à soupe d'aneth frais haché
- 1 c. à soupe de jus de citron frais
- 1 c. à café de zeste de citron fraîchement râpé
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu

Dans un bol, mélanger au fouet la mayonnaise, la crème sure, l'aneth, le jus et le zeste de citron. Saler et poivrer au goût. Verser dans un bol de service et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

SAUCE SUCRÉE À LA MOUTARDE ET À L'ANETH

QUANTITÉ : 250 ml (1 tasse)

Cette autre sauce à l'aneth frais oppose avec bonheur le piquant de la moutarde de Dijon et la douceur de la cassonade.

INGRÉDIENTS

- 160 ml (⅔ tasse) de moutarde de Dijon
- 50 g (¼ tasse) de cassonade tassée
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 1 c. à soupe d'aneth frais haché
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu

Dans un bol, mélanger au fouet la moutarde, la cassonade, l'huile et l'aneth. Saler et poivrer au goût.

Déposer dans un bol de service et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

LAX DE BORNHOLM

SAUMON FUMÉ À FROID À LA MODE DANOISE

Le saumon fumé à froid, tel que le lax ou celui qu'on prépare en Nouvelle-Écosse, nécessite un ou deux jours de traitement et l'équivalent pour le fumage, mais ne fait pas appel à la chaleur, laquelle est généralement associée à cette technique. Que la chose vous intimide ne m'étonnerait donc pas. Ce fut mon cas même si je fumais le saumon à chaud depuis des décennies. Sachez toutefois que la technique est très simple et qu'on peut facilement fumer à froid chez soi du saumon tout aussi bon que celui qu'on nous sert dans les grands restaurants. Pratiquement tous les types de fumoir conviennent. Il est utile de disposer d'un générateur de fumée (voir à la page 14), mais, à la rigueur, on peut s'en passer. La clé consiste à saler le saumon au moins un jour (ce qui contribue à aromatiser et à déshydrater la chair tout à la fois) puis à le rincer, le laisser sécher et, chose importante, le fumer à froid sans recours à la chaleur. Il importe de s'en tenir à une température oscillant autour de 26 °C (80 °F), le but étant de le fumer sans le cuire. Il acquerra alors le lustre translucide, la consistance veloutée, la saveur de fumée franche et la note acidulée de la saumure légèrement iodée qui caractérisent le saumon fumé à froid de qualité supérieure.

INGRÉDIENTS

1 morceau (900 g/2 lb) de filet de saumon frais avec la peau (de préférence pris dans la partie près de la tête)

420 g (1 ½ tasse) de gros sel (de mer ou casher)

Huile végétale, pour huiler la grille

1. Rincer le saumon et l'éponger à l'aide d'essuie-tout. Passer le doigt sur la chair et, s'il y a des arêtes, les ôter à l'aide d'une pince à désarêter.

2. Étaler 140 g (½ tasse) de sel dans un plat allant au four en matière non réactive, juste assez grand pour contenir le poisson. Couvrir du filet, peau dessous. (Le sel devrait déborder d'environ 1 cm/½ po de tous côtés.) Étaler le sel restant de manière à recouvrir entièrement le poisson.

3. Couvrir le plat d'une pellicule plastique et le laisser reposer 24 heures dans la partie la plus froide du réfrigérateur. (Le poisson libérera du liquide au salage. C'est normal.)

4. Rincer délicatement le poisson sous l'eau froide afin d'éliminer le sel. Le déposer dans un grand bol en le

QUANTITÉ : 900 g (2 lb), 10 à 12 portions comme hors-d'œuvre ou sur des bagels pour le petit-déjeuner

MÉTHODE : fumage à froid

PRÉPARATION : 20 minutes

SALAGE : 24 heures

DESSALAGE ET SÉCHAGE : environ 2 ¼ heures

FUMAGE : 12 à 18 heures

REPOS : 4 heures

COMBUSTIBLE : les Danois emploient du bouleau, mais je préfère l'aulne, bois dont on se sert dans le Nord-Ouest Pacifique. Mais tout bois dur convient – ce qu'il faut pour 18 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : pince de cuisine à désarêter ou pince à bec effilé, le cas échéant, générateur de fumée (voir à la page 14), grand plat en papier aluminium ou lèchefrite (pour les glaçons) avec grille de métal s'ajustant dessus au cas où il ferait chaud dehors la journée du fumage, papier de boucherie non doublé de plastique.

BIEN CHOISIR : quand un plat ne comprend que deux ingrédients, ceux-ci devraient être d'excellente qualité. Mon premier choix est le saumon quinnat sauvage de l'Alaska, bien frais. Tous les saumons de l'Alaska sont sauvages alors que pratiquement tous les saumons de l'Atlantique (espèce qu'on trouve un peu partout sur la côte est de l'Amérique du Nord et en Europe) proviennent d'élevages. La coutume veut qu'on fume des saumons entiers, lesquels peuvent faire 2,75 à 3,75 kg (6 à 8 lb) chacun ; j'ai modifié la recette de manière à l'adapter aux morceaux de 900 g (2 lb) qu'on trouve généralement à la poissonnerie. Optez pour un morceau pris dans la partie près de la tête ou au centre ; la chair y est plus grasse et plus tendre.

DIVERS : je laisse habituellement la peau car elle confère de la structure à la chair et la protège. Je retire les arêtes avant le fumage, mais bien des maîtres du fumage les laissent.

recouvrant de 7,5 cm (3 po) d'eau froide et le laisser tremper 15 minutes (ce qui aura pour effet d'éliminer l'excédent de sel), puis le mettre à égoutter dans un égouttoir.

5. Éponger les deux côtés du saumon à l'aide d'essuie-tout. Le déposer, peau dessous, sur une grille de métal légèrement huilée et posée sur une plaque de cuisson à rebord. Le mettre au réfrigérateur et le laisser sécher 2 heures à découvert ou jusqu'à ce qu'il soit poisseux au toucher.

6. Régler le fumoir pour le fumage à froid selon les indications du fabricant. La température ne devrait pas dépasser les 26 °C (80 °F). Pour transformer un fumoir à chaud en fumoir à froid, voir à la page 203. Idéalement, on emploiera un générateur de fumée.

7. Si la température extérieure dépasse les 26 °C (80 °F), remplir de glaçons un plat en aluminium jetable ou une lèchefrite, et y déposer le poisson sur une grille de métal en veillant à ce qu'il soit éloigné d'au moins 1 cm (½ po) des glaçons. Autrement, laisser la grille de métal sur la plaque de cuisson.

8. Fumer le saumon à froid 12 à 18 heures ou jusqu'à ce que l'extérieur soit coloré par la fumée et que la chair soit mi-ferme. Au bout de 12 heures, le poisson sera très goûteux (et vous pourrez dormir toute la nuit), mais il le sera encore plus au bout de 18 heures (voir Remarque). Pour savoir s'il est prêt, couper une tranche à l'extrémité la plus large. La chair devrait posséder une texture satinée et avoir la saveur, eh bien, du saumon saumuré et fumé, et non du poisson cru.

9. Envelopper le poisson dans du papier de boucherie non doublé et le laisser reposer au réfrigérateur au moins 4 heures ou jusqu'au lendemain. Il se conservera ensuite au moins 3 jours au réfrigérateur et quelques mois au congélateur.

10. Pour servir, le couper à la diagonale en tranches très fines à l'aide d'un long couteau mince bien affûté, en évitant d'entailler la peau.

REMARQUE : le saumon sera encore meilleur s'il est fumé 24 heures. Veiller à avoir suffisamment de combustible.

ACCOMPAGNEMENTS CLASSIQUES DU SAUMON FUMÉ

Il y a une foule de manières, toutes aussi bonnes les unes que les autres, de servir le saumon fumé : à la russe, sur des blinis (crêpes de sarrasin), à la française, sur des pointes de pain grillé (de préférence de la brioche), à la juive, sur des bagels avec du fromage en crème, à la danoise sur des canapés de pain de seigle. Vous pouvez le servir avec les accompagnements suivants que vous disposerez dans des petits bols avec des cuillers ou dans une grande assiette de service.

Comptez 60 à 90 g (2 à 3 oz) par convive si vous le servez au petit-déjeuner ou en hors-d'œuvre.

- Crème sure
- Oignon rouge émincé
- Blancs d'œufs durs finement hachés
- Jaunes d'œufs durs finement hachés
- Persil plat ou aneth frais finement haché
- Citrons tranchés finement ou en quartiers
- Câpres saumurées (égouttées)
- Concombre pelé, épépiné et coupé en petits dés ou tranché finement

SAUMON À LA FAÇON DES KIPPERS

Au départ, ce plat se prépare comme du saumon fumé à froid, par saumurage au sel (et souvent au sucre). Cependant, on fait cuire le poisson en même temps qu'on le fume, ce qui lui confère une texture et une saveur complètement différentes. Je le prépare depuis des décennies, autrefois dans un wok, puis dans un fumoir pour cuisinière (voir à la page 275) et désormais dans l'un des dizaines de fumoirs qu'on trouve à la Barbecue University et dans mon arrière-cour. On suggère souvent de commencer par une saumure liquide, mais je préfère le traitement à sec. Le rhum confère au poisson une saveur additionnelle.

Quant au terme «kipper», une théorie veut qu'il vienne de l'anglo-saxon *cypera*, qui signifie cuivre. (Avec un peu d'imagination, on peut effectivement penser que le saumon prend la couleur du cuivre en fumant.) D'autres citent les mots du vieil anglais *kippian* (frayer), *kip* (mâchoire inférieure recourbée du saumon mâle) et *kippen* (tirer – comme avec une ligne à pêche).

QUANTITÉ : 675 g (1 ½ lb), soit suffisamment pour 8 à 10 portions en hors-d'œuvre

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 15 minutes

TEMPS À MARINER ET À SAUMURER : 4 ½ heures

SÉCHAGE : 2 heures

FUMAGE : 30 à 60 minutes

COMBUSTIBLE : j'aime bien le cerisier et l'aulne, mais tout bois dur fera l'affaire – ce qu'il faut pour 1 heure de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : pince de cuisine à désarêter ou pince à bec effilé, grille de métal, thermomètre à lecture instantanée

BIEN CHOISIR : comme toujours, optez pour du saumon sauvage frais, de préférence du coho ou du quinnat.

DIVERS : en variant les ingrédients de base, vous pouvez créer des dizaines de versions de ce plat. Rincez-le au whisky, à la vodka, à l'aquavit ou au gin. Remplacez la cassonade par du sirop d'érable, de la mélasse ou du miel. Ajoutez des graines de coriandre et de l'aneth à la manière du gravlax scandinave. Etc.

INGRÉDIENTS

- 1 morceau (675 g/1 ½ lb) de filet de saumon frais avec la peau (de préférence pris dans le centre)
- 250 ml (1 tasse) de rhum foncé
- 210 g (1 tasse) de cassonade tassée
- 140 g (½ tasse) de gros sel (de mer ou casher)
- 1 c. à soupe de poivre noir fraîchement moulu
- Huile végétale, pour huiler la grille

1. Rincer le saumon sous l'eau froide du robinet, puis l'éponger à l'aide d'essuie-tout. Passer le doigt sur la chair et, s'il y a des arêtes, les retirer au moyen d'une pince à désarêter.

2. Déposer le saumon, peau dessous, dans un plat allant au four en matière non réactive juste assez grand pour le contenir. Ajouter le rhum, couvrir et laisser mariner 30 minutes au réfrigérateur, en retournant le poisson deux fois. L'égoutter dans un égouttoir, en jetant le rhum, et l'éponger à l'aide d'essuie-tout. Essuyer le plat.

3. Dans un bol, mélanger la cassonade, le sel et le poivre, en défaisant avec les doigts tout grumeau de cassonade. Étaler 125 ml (½ tasse) de la préparation dans le plat. Couvrir du filet, peau dessous. Saupoudrer de la préparation restante, en tapotant la chair pour l'y faire adhérer. Couvrir de pellicule plastique et laisser reposer 4 heures au réfrigérateur.

4. Rincer délicatement le poisson sous l'eau froide afin d'éliminer la préparation, puis l'éponger à l'aide d'essuie-tout. Le déposer, peau dessous, sur une grille de métal huilée et posée sur une plaque de cuisson à rebord. Laisser sécher à découvert 2 heures au réfrigérateur ou jusqu'à ce qu'il soit poisseux au toucher.

5. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

6. Mettre le saumon et sa grille dans le fumoir. Le fumer 30 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit brun doré, ferme sur les bords et tout juste cuit. Pour vérifier le degré de cuisson, appuyer sur la chair avec le doigt ; elle devrait se défaire en morceaux nets. Autrement, insérer la sonde d'un thermomètre à lecture instantanée dans le côté du poisson en l'enfonçant jusqu'au centre. Il devrait indiquer environ 60 °C (140 °F).

7. Déposer le saumon et sa grille sur une plaque de cuisson à rebord et le laisser refroidir à température ambiante, puis l'envelopper d'une pellicule plastique ou de papier aluminium et le réfrigérer jusqu'au moment de le servir, coupé ou défait en morceaux. Il se conservera au moins 3 jours au réfrigérateur et quelques mois au congélateur.

SAUMON CONFIT

On le reconnaît à sa patine de fumée de bois – habituellement de l'aulne – évoquant celle des tableaux des maîtres anciens. Aussi, à sa saveur douce-salée résultant du saumurage au sel et au sucre, et d'un arrosage généreux de sirop d'érable ou de miel. Saumon confit, le nom dit tout.

La coutume veut qu'on fasse fumer le saumon confit à froid, ce qui lui confère une consistance rappelant celle de la charqui (viande séchée et fumée). Pour ma part, je préfère le fumer à plus haute température ; il présente alors des bords croustillants ainsi qu'une consistance moelleuse et floconneuse. C'est un plat absolument irrésistible même pour ceux qui n'aiment pas le poisson fumé. Servez-le avec de la vodka ou de l'aquavit, car il est à la hauteur des spiritueux les plus forts. Surtout, ne vous laissez pas intimider par la préparation, vous n'y consacrerez en réalité qu'une trentaine de minutes.

INGRÉDIENTS

- 1 morceau (675 g/1 ½ lb) de filet de saumon frais sans la peau (de préférence pris au milieu)
- 210 g (1 tasse) de cassonade ou de sucre d'érable
- 50 g (¼ tasse) de gros sel (de mer ou casher)
- 180 ml (¾ tasse) de sirop d'érable pur (de préférence foncé ou de catégorie B)
- 1 litre (4 tasses) d'eau
- Huile végétale, pour huiler la grille

1. Rincer le saumon sous l'eau froide du robinet puis l'éponger avec des essuie-tout. Passer les doigts sur le côté chair du filet et, au besoin, le désarêter à l'aide d'une pince de cuisine.

2. À l'aide d'un couteau affûté, trancher le saumon en travers en lanières de 2,5 cm (1 po) de large et de 10 à 13 cm (4 à 5 po) de long. Les déposer dans un grand sac refermable et mettre celui-ci dans un plat en papier aluminium ou allant au four afin de contenir toute fuite possible.

3. Dans un bol, mélanger la cassonade, le sel et 125 ml (½ tasse) de sirop d'érable. Ajouter l'eau et remuer jusqu'à ce que le sel et la cassonade soient dissous. Verser sur le saumon et fermer le sac hermétiquement. Laisser saumurer au réfrigérateur 8 heures en retournant le sac à quelques reprises afin de redistribuer la saumure.

4. Égoutter le saumon en jetant la saumure, puis bien le rincer sous l'eau froide du robinet. L'éponger avec des essuie-tout. Le disposer, côté chair dessus, sur une grille huilée posée sur

QUANTITÉ : 675 g (1 ½ lb), soit ce qu'il faut pour un casse-croûte servi à 6 à 8 convives.

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 30 minutes

SAUMURAGE : 8 heures

SÉCHAGE : 2 heures

FUMAGE : 30 à 60 minutes

COMBUSTIBLE : aulne – ce qu'il faut pour 1 heure de fumage (voir tableau à la page 6).

ÉQUIPEMENT : pince de cuisine à désarêter ou pince à bec effilé, grand sac de plastique résistant et refermable, grand plat en papier aluminium, grille de métal, thermomètre à lecture instantanée

BIEN CHOISIR : comme pour toutes les recettes de saumon fumé de ce livre, vous opterez idéalement pour du poisson sauvage frais, de préférence du royal ou du coho de l'Alaska ou de la côte du Pacifique.

DIVERS : pour glacer le saumon, vous pouvez remplacer le sirop d'érable par du miel. Réchauffez-le légèrement de sorte qu'il soit plus coulant.

une plaque de cuisson à rebord et le laisser sécher au réfrigérateur 2 heures ou jusqu'à ce qu'il soit poisseux au toucher.

5. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer entre 105 et 120 °C (225 et 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

6. Déposer le saumon sur la grille du fumoir et le fumer 30 à 60 minutes ou jusqu'à ce que l'extérieur soit coloré par la fumée et la chair, ferme. Commencer à l'enduire du sirop restant au bout de 15 minutes de cuisson, puis le faire à plusieurs reprises jusqu'à ce qu'il soit cuit (autour de 60 °C/140 °F, tel qu'indiqué par un thermomètre à lecture instantanée). Mettre le saumon confit avec sa grille à reposer sur une plaque de cuisson à rebord et l'enduire une dernière fois de sirop d'érable avant de le servir à température ambiante ou froid.

7. Pour le cas peu probable où il y aurait des restes, les mettre au réfrigérateur dans un sac de plastique refermable. Ils s'y conserveront au moins 3 jours.

Variante

Pour préparer un saumon confit ayant la consistance de la charqui, régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 80 °C (175 °F) ou à la température la plus basse possible. Ajouter le bois, tel que spécifié par le fabricant. Déposer le saumon sur la grille du fumoir et le fumer 4 heures ou jusqu'à ce que l'extérieur soit coloré par la fumée et la chair, ferme. Commencer à l'enduire du sirop restant au bout de 2 heures de cuisson, puis le faire à plusieurs reprises jusqu'à ce qu'il soit cuit. Mettre le saumon confit avec sa grille à reposer sur une plaque de cuisson à rebord et l'enduire une dernière fois de sirop d'érable avant de le servir à température ambiante ou froid.

TRUITE FUMÉE SUR PLANCHE

La saveur légèrement terreuse de la truite en fait un aliment incontournable dans l'univers du poisson fumé. J'aime bien compléter la technique de fumage par celle de la cuisson à la planche. Faite de cèdre, d'aulne, de caryer ou d'un autre bois au choix, la planche ajoute une saveur de bois pratiquement obsédante qui est à la fois plus légère et différente de celle que procure la fumée. Elle constitue aussi un moyen pratique de présenter le plat – nul besoin d'assiette. Autre avantage : cette méthode convient tant au barbecue qu'au fumoir. Remarque : je règle le fumoir à température plus élevée qu'à l'habitude afin que le bacon soit croustillant.

QUANTITÉ : 4 portions comme plat principal

MÉTHODE : fumage-rôtissage

PRÉPARATION : 15 minutes

FUMAGE : 15 à 25 minutes au barbecue (10 minutes en cuisson directe) ou 40 à 60 minutes au fumoir

INGRÉDIENTS

4 truites entières (de 340 à 450 g/ 12 à 16 oz chacune), vidées

Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu

8 à 12 tiges d'aneth frais

3 citrons, dont 1 tranché finement et épépiné, et 2 coupés en deux

2 c. à soupe de beurre non salé froid, tranché finement

8 tranches fines de bacon artisanal (ou maison, page 113)

1. Régler le barbecue pour la cuisson directe et le préchauffer à feu vif (230 °C/450 °F). Déposer les planches sur la grille et les faire griller 2 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le dessous soit calciné. Laisser refroidir. S'il s'agit d'un fumoir rond décalé, les faire brûler légèrement en les tenant avec des pinces au-dessus du feu dans la boîte à feu.

2. Rincer l'intérieur et l'extérieur des poissons à l'eau froide du robinet, puis les éponger à l'intérieur et à l'extérieur à l'aide d'essuie-tout. À l'aide d'une lame de rasoir à un tranchant ou d'un couteau bien affûté, pratiquer 3 incisions en diagonale sur chaque côté des truites. (Cela confère au poisson une belle apparence et favorise une cuisson uniforme.) Saler et poivrer généreusement l'intérieur et l'extérieur. Mettre quelques tiges d'aneth, des tranches de citron et des tranches de beurre dans la cavité de chacune des truites.

3. Fixer 2 tranches de bacon sur chaque poisson, l'une dessus, l'autre dessous, à l'aide de 4 bouts de ficelle de boucherie. Disposer les truites sur la face calcinée des planches à griller (en les plaçant en diagonale) et mettre une moitié de citron sur chacune des planches.

4. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à feu moyen (à 180 °C/ 350 °F ou la plus haute température possible). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

5. Fumer-rôtir les truites 15 à 20 minutes à 180 °C (350 °F) ou 40 à 60 minutes si la température est plus basse, ou jusqu'à ce que le bacon grésille et soit croustillant, et que les truites soient bien cuites. Autrement, faire griller les truites à chaleur directe sur feu moyen (il faudra environ 10 minutes). Si les bords des planches commencent à brûler, les pulvériser d'eau à l'aide d'un pistolet à eau.

6. Servir les truites sur les planches avec la moitié de citron, qui servira à les arroser.

COMBUSTIBLE : bois dur au choix – ce qu'il faut pour 15 à 25 minutes de fumage sur le barbecue, 40 à 60 minutes au fumoir (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : 4 planches de bois de cèdre, d'aulne ou d'un autre bois non traité, de préférence de 35 x 15 cm (14 x 6 po), que vous trouverez dans les boutiques d'articles pour barbecue et dans la plupart des supermarchés, ficelle de boucherie, thermomètre à lecture instantanée.

BIEN CHOISIR : je préfère la truite entière avec sa tête mais, si vos convives risquent de ne pas apprécier, vous pouvez opter pour des poissons étêtés et désarêtés.

DIVERS : la prudence veut qu'on fasse tremper les planches dans l'eau avant de les mettre sur le feu ou au fumoir sous le prétexte que cela les empêchera de brûler. Cependant, vous ferez exactement le contraire : vous les ferez calciner directement au-dessus du feu afin d'en extraire les carbonyles et les phénols aromatiques avant d'y ajouter le poisson.

TASSERGAL FUMÉ AU MIEL ET AU CITRON

QUANTITÉ : 675 g/1 ½ lb (6 à 8 portions en hors-d'œuvre)

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 20 minutes

SAUMURAGE : 8 heures

SÉCHAGE : 2 heures

FUMAGE : 30 à 60 minutes

COMBUSTIBLE : j'aime bien l'érable, mais le cerisier et l'aulne conviendraient aussi – ce qu'il faut de bois pour 1 heure de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : pince de cuisine à désarêter ou pince à bec effilé, grille de métal, thermomètre à lecture instantanée (facultatif)

BIEN CHOISIR : idéalement, vous ferez fumer le tassergal que vous aurez pêché le matin même. Autrement, achetez-le d'un poissonnier fiable le jour où on le lui livre.

DIVERS : réchauffer le pot de miel dans une casserole remplie d'eau chaude, ce qui en facilitera la manipulation. Ce traitement convient bien aux autres poissons gras tels que saumon et maquereau. Pour une trempette de tassergal classique de la Nouvelle-Angleterre, voir à la page 45.

Aux cocktails de Martha's Vineyard, on sert plus de trempette de tassergal que tout autre amuse-bouche. (Voir Trempette aux fruits de mer fumés, à la page 45). Cela s'explique par le fait que nous avons là le meilleur tassergal d'Amérique du Nord et que sa pêche y relève de la véritable obsession. (Obsession à son apogée en septembre, quand la vie normale s'arrête pour faire place au tournoi de pêche qu'on appelle le Derby.) Bien des gens n'aiment pas ce poisson, ou disent ne pas l'aimer; c'est sûrement qu'ils n'en ont jamais goûté de frais, pêché quelques heures auparavant. (Au bout d'une journée, il dégage une saveur prononcée et peu invitante.) La meilleure manière d'en augmenter la durée de vie et d'atténuer sa saveur consiste à le traiter avec une saumure au miel et au citron, et à le fumer à chaud.

INGRÉDIENTS

- 675 g (1 ½ lb) de filets frais de tassergal sans la peau
- 85 g (¼ tasse) de miel
- 70 g (¼ tasse) de gros sel (de mer ou casher)
- 1 c. à soupe de grains de poivre noir concassés
- 2 clous de girofle
- 2 baies de piment de la Jamaïque
- 1 litre (4 tasses) d'eau chaude
- 1 litre (4 tasses) d'eau froide
- 4 lanières de zeste de citron (de 5 x 1 cm/2 x ½ po chacun; prélever le zeste à l'aide d'un économe)
- Huile végétale, pour huiler la grille

1. Passer le doigt sur les filets et s'il y a des arêtes, les ôter à l'aide d'une pince à désarêter. À l'aide d'un couteau affûté, parer les filets de toute partie rouge, côté peau. (C'est la partie responsable de la saveur de poisson prononcée.)

2. Dans un grand bol profond, battre au fouet le miel, le sel, le poivre, les clous de girofle, les baies de piment de la Jamaïque et l'eau chaude, jusqu'à dissolution du miel et du sel. En battant, ajouter l'eau froide et le zeste de citron. Ajouter le poisson, couvrir d'une pellicule plastique et, en le retournant à quelques reprises, le laisser saumurer 8 heures au réfrigérateur. (Autrement, déposer le poisson et la saumure dans un grand sac refermable en plastique résistant et mettre le sac dans une lèchefrite ou un plat en papier aluminium afin de contenir toute fuite.)

3. Égoutter le poisson dans un égouttoir et jeter la saumure et le zeste de citron. Rincer le poisson sous l'eau froide du robinet, l'égoutter puis l'éponger à l'aide d'essuie-tout. Le déposer sur une grille en métal huilée et posée sur une plaque de cuisson à rebord. Laisser sécher 2 heures au réfrigérateur ou jusqu'à ce que la surface soit poisseuse.

4. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

5. Fumer le poisson sur sa grille de métal dans le fumoir 30 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit coloré et bien cuit. Pour vérifier le degré de cuisson, appuyer sur la chair avec le doigt ; elle devrait se défaire en morceaux bien nets. Autrement, insérer la sonde d'un thermomètre à lecture instantanée dans un côté en l'enfonçant jusqu'au centre. La température interne devrait être d'environ 60 °C (140 °F).

6. Laisser refroidir le poisson et sa grille à température ambiante sur une plaque de cuisson à rebord, puis l'envelopper de pellicule plastique et le réfrigérer jusqu'au moment de le servir. Il se conservera au moins 3 jours au réfrigérateur.

OMBLE CHEVALIER SAUMURÉ À L'ÉRABLE ET FUMÉ

QUANTITÉ : 675 g (1 ½ lb), soit 6 à 8 portions en hors-d'œuvre ou 3 à 4 en plat principal

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 10 minutes

SAUMURAGE : 1 heure

FUMAGE : 30 à 60 minutes

COMBUSTIBLE : bois d'érable – ce qu'il faut pour 1 heure de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : pince à désarêter ou pince à bec effilé, grille de métal, thermomètre à lecture instantanée (facultatif)

L'omble chevalier est l'un des poissons fumés que je préfère car il possède la couleur vive du saumon et la texture délicate de la truite. (Sa saveur se situe entre les deux.) Dans le respect de ses origines canadiennes, je le saumure au sucre d'érable et le fume au bois d'érable. Vous pouvez mener toute l'opération en deux heures, ce qui est peu pour du poisson. Servez-le comme le Saumon à la façon des kippers (page 187).

INGRÉDIENTS

- 200 g (1 tasse) de sucre d'érable
- 140 g (½ tasse) de gros sel (de mer ou casher)
- 1 c. à soupe de poivre noir fraîchement moulu
- 1 c. à café de zeste de citron râpé finement
- 675 g (1 ½ lb) de filets frais d'omble chevalier, avec ou sans la peau
- Huile végétale, pour huiler la grille

1. Dans un bol, bien mélanger le sucre d'érable, le sel, le poivre et le zeste de citron, en défaisant les grumeaux de sucre avec les doigts. Étaler 125 ml (½ tasse) de préparation sur une plaque de cuisson à rebord. Elle devrait déborder de 1 cm (½ po) de tous côtés du poisson. Couvrir des filets, peau dessous. Saupoudrer de la préparation restante, en tapotant la chair pour la faire adhérer. Couvrir de pellicule plastique et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

2. Passer le doigt sur les filets et, s'il y a des arêtes, les ôter à l'aide d'une

pince à désarêter. Rincer le poisson sous l'eau froide du robinet, l'égoutter, puis l'éponger à l'aide d'essuie-tout. Le déposer, peau dessous, sur une grille en métal huilée et posée sur une plaque de cuisson à rebord. Laisser sécher 30 minutes au réfrigérateur.

3. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

4. Fumer le poisson sur sa grille de métal dans le fumoir 30 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit brun doré sur les bords et tout juste cuit. Pour vérifier la cuisson, appuyer sur la chair avec le doigt ; elle devrait se défaire en morceaux bien nets. Autrement, insérer la sonde d'un thermomètre à lecture instantanée dans un côté en l'enfonçant jusqu'au centre. La température interne devrait être d'environ 60 °C (140 °F).

5. Laisser refroidir le poisson et sa grille à température ambiante sur une plaque de cuisson à rebord, puis l'envelopper de pellicule plastique et le réfrigérer jusqu'au moment de le servir, à température ambiante ou froid. Il se conservera au moins 3 jours au réfrigérateur et quelques mois au congélateur.

BIEN CHOISIR : on trouve généralement de l'omble chevalier chez le poissonnier. À défaut, optez pour de la truite ou un petit saumon. Le sucre d'érable se trouve dans les magasins de produits naturels ou en ligne. À défaut, remplacez-le par de la cassonade.

DIVERS : quand je prépare l'omble chevalier pour moi-même, je n'enlève pas la peau, mais s'il est destiné à mon épouse, je le fais.

MORUE CHARBONNIÈRE FUMÉE
MARINADE SÈCHE AU FENOUIL ET À LA CORIANDRE

Ce poisson, qu'on connaît sous le nom de «rascasse noire» en Europe, possède une saveur douce et une teneur élevée en gras. D'où l'intérêt qu'il a suscité chez le célèbre chef Nobu Matsuhisa, qui le prépare au miso et le sert dans ses restaurants. Saumuré au sel et au sucre, et fumé au bois d'aulne, il exaltera un bagel au fromage à la crème, illuminera une pointe de pain grillé avec concombre et réjouira le cuisinier que vous êtes et qui souhaitera probablement le manger avec les mains directement à la sortie du fumoir. J'ai consommé ce poisson toute ma vie, mais je ne l'ai jamais autant apprécié que quand j'en ai pêché un dans la baie de Tutka, en Alaska. (Je dois cette capture moins à mes talents de pêcheur qu'au goût de la morue charbonnière pour le hareng.) Le chef de la Tutka Bay Lodge le saumure à la mode nordique, avec une marinade sèche aux graines de fenouil et de coriandre et à la cassonade.

QUANTITÉ : 4 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 15 minutes

SAUMURAGE : 3 heures

SÉCHAGE : 30 minutes

FUMAGE : 30 à 60 minutes

COMBUSTIBLE : aulne – ce qu'il faut pour 1 heure de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : moulin à épices ou à café propre, grille de métal, thermomètre à lecture instantanée (facultatif), pince à désarêter ou pince à bec effilé

BIEN CHOISIR : la morue charbonnière se trouve facilement sur la côte ouest. Ailleurs, il faudra peut-être la commander au poissonnier ou en ligne.

DIVERS : à défaut de trouver cette espèce, vous pouvez la remplacer par du saumon, de l'esturgeon, de l'aiglefin ou de la morue.

INGRÉDIENTS

- 1 c. à soupe de graines de fenouil
- 1 c. à soupe de graines de coriandre
- 1 c. à soupe de grains de poivre blanc
- 3 feuilles de laurier, émiettées
- 185 g (⅔ tasse) de gros sel (de mer ou casher)
- 50 g (¼ tasse) de sucre
- 55 g (¼ tasse) de cassonade tassée
- 900 g (2 lb) de filets de morue charbonnière (de préférence avec la peau)
- Huile végétale, pour huiler la grille

1. Chauffer à sec une poêle en fonte à feu moyen. En remuant, faire griller les graines de fenouil et de coriandre, les grains de poivre et les feuilles de laurier 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils libèrent leur parfum et soient légèrement dorés. Les laisser refroidir dans un petit bol puis les moudre dans un moulin à épices ou à café propre. Les remettre dans le bol. Ajouter le sel, le sucre et la cassonade.

2. Déposer la préparation dans une grande assiette. En enrober les filets de tous côtés et frotter la chair du bout des doigts pour la faire adhérer. Envelopper hermétiquement les filets dans une pellicule plastique et les déposer, peau dessous, sur une plaque de cuisson à rebord. Réfrigérer 3 heures.

3. Rincer les filets sous l'eau froide du robinet, puis les éponger à l'aide d'essuie-tout. Les déposer sur une grille en métal huilée et posée sur une plaque de cuisson à rebord. Laisser sécher 30 minutes au réfrigérateur.

4. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

5. Fumer les filets sur leur grille de métal dans le fumoir 30 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient brun doré sur les bords et tout juste cuits. Pour vérifier le degré de cuisson, appuyer sur la chair avec le doigt ; elle devrait se défaire en morceaux bien nets. Autrement, insérer la sonde d'un thermomètre à lecture instantanée dans un côté en l'enfonçant jusqu'au centre. La température interne devrait être d'environ 60 °C (140 °F).

6. Déposer les filets et leur grille sur une plaque de cuisson à rebord et laisser refroidir à température ambiante. Passer le doigt sur les filets et, s'il y a des arêtes, les ôter à l'aide d'une pince à désarêter. (Les arêtes s'enlèvent plus facilement quand le poisson est cuit.) Réfrigérer jusqu'au moment de servir. Le poisson se conservera 3 jours au réfrigérateur dans une pellicule plastique et quelques mois au congélateur.

CANAPÉS À LA MORUE CHARBONNIÈRE FUMÉE, RELISH DE CONCOMBRE À L'ANETH

QUANTITÉ : 4 à 6 portions en hors-d'œuvre

Ces canapés simples mettent en valeur la morue charbonnière, aussi glorieuse que savoureuse une fois fumée et beurrée. Les dés de concombre lui confèrent du croquant tandis que le citron et l'aneth lui apportent fraîcheur et vitalité. Pour plus de saveur, fumez le pain.

INGRÉDIENTS

- 1 concombre moyen, pelé, épépiné et coupé en dés très fins
- 2 oignons verts parés, parties blanche et verte tranchées
- 1 c. à soupe d'aneth frais haché finement
- ½ c. à café de zeste de citron râpé finement
- 1 c. à soupe de jus de citron frais, plus au besoin
- 1 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu
- Pain fumé (page 56), sans les assaisonnements
- ½ recette de Morue charbonnière fumée (page 197), défaite en morceaux (environ 500 ml/2 tasses)

1. Quatre heures tout au plus avant de servir, déposer dans un bol, sans mélanger, le concombre, les oignons verts, l'aneth, le zeste et le jus de citron, et l'huile d'olive.

2. Au moment de servir, faire griller le pain tel qu'indiqué dans la recette. Disposer les tranches dans une grande assiette. Remuer la relish au concombre, saler, poivrer et ajouter du jus de citron au besoin.

3. Pour servir, garnir le pain de poisson, puis de relish.

LÉGUMES, PLATS D'ACCOMPAGNEMENT ET PLATS SANS VIANDE

La viande, le poisson et les fruits de mer dominent l'univers des plats fumés. On voit peu de légumes fumés. Mais cela est sur le point de changer, puisqu'on maîtrise désormais le fumage des salades de chou et de pommes de terre, des pommes de terre rissolées, des oignons et du maïs en crème. Sans compter les haricots cuits au four dont nul barbecue ne peut se passer et qui prennent une saveur incomparable quand ils passent par le fumoir. Vous pourrez même réinventer en quelque sorte le cassoulet, ce classique de la cuisine française. Même les végétaliens et les végétariens y trouveront leur compte avec le tofu cuit au barbecue et le « jambon » de tofu. Le fumage sans viande s'inscrit bel et bien dans notre grand projet.

SALADE DE CHOU FUMÉE

QUANTITÉ : 1 litre (4 tasses), ce qu'il faut pour 4 à 6 convives.

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 15 minutes

FUMAGE : 10 à 15 minutes

COMBUSTIBLE : bois dur au choix – ce qu'il faut pour 15 minutes de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : deux plats en papier aluminium

BIEN CHOISIR : vous avez le choix pour ce plat entre le chou blanc, le rouge, le chou de Savoie ou le nappa chinois ; biologique ou local si possible.

DIVERS : le fumage à chaud est la manière la plus rapide de fumer la salade, mais vous pouvez certainement le faire à froid. Dans ce cas, augmentez le temps de fumage de 45 minutes. Pour une salade encore plus fumée, employez de la mayonnaise fumée.

La salade de chou accompagne de nombreux plats barbecue. Celle-ci sortira nettement de l'ordinaire puisque ses ingrédients – chou, carotte, céleri et, si désiré, pomme – sont fumés avant d'être mélangés. La clé consiste à les fumer juste ce qu'il faut pour les parfumer, mais pas assez pour les cuire. Chapeau à Judy Klumick, chef à Martha's Vineyard et goûteuse, qui a eu cette belle idée.

INGRÉDIENTS

- 1 petit chou ou ½ gros (environ 900 g/2 lb), coupé en quatre, trognon ôté
- 1 petit oignon, pelé et coupé en quatre
- 2 carottes, parées et pelées
- 2 branches de céleri, parées
- 1 pomme, pelée, coupée en quatre, cœur ôté
- 125 ml (½ tasse) de mayonnaise (de préférence Hellmann's ou Best Foods) ou de mayonnaise fumée (voir à la page 204)
- 3 c. à soupe de vinaigre de cidre, ou au goût
- 3 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de raifort préparé (ne pas l'égoutter)
- ½ c. à café de graines de céleri, ou au goût
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu

1. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 °C (225 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

2. Couper en fines lanières le chou, l'oignon, les carottes, le céleri et la pomme à la mandoline, dans un robot culinaire muni d'un accessoire à trancher ou à râper ou à l'aide d'un couteau de chef. Étaler les légumes et la pomme en une couche fine dans 2 grands plats en papier aluminium.

3. Mettre les plats dans le fumoir et fumer les ingrédients 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés par la fumée, mais encore crus. Ne pas faire cuire. Laisser refroidir à température ambiante.

4. Entre-temps, préparer la sauce : dans un grand bol, battre au fouet la mayonnaise, le vinaigre, le sucre, le raifort, les graines de céleri, le sel et le poivre jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

5. Ajouter les légumes à la sauce en remuant. Rectifier l'assaisonnement, en ajoutant du sel ou du vinaigre au besoin ; la salade devrait être bien relevée. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir, autant que possible pas plus de 2 heures plus tard.

QUOI ? ON PEUT VRAIMENT FUMER CES ALIMENTS ? 28 ALIMENTS QU'ON N'AURAIT JAMAIS SONGÉ À FUMER

À ce stade, vous maîtrisez la cuisson au barbecue de même que le fumage des côtes et de la poitrine de bœuf. J'espère que vous avez aussi fumé du saumon et du bacon, et même tenté votre chance avec le jambon ou la dinde. Vous voilà donc prêt à pousser vos talents un peu plus loin. Voici 28 aliments que vous n'auriez peut-être jamais songé à fumer, mais qui vous raviront.

MÉTHODES DE FUMAGE DE BASE

La plupart des aliments présentés dans cette section se fument à froid. Voici comment le faire dans un fumoir à froid, un fumoir à chaud et un fumoir manuel.

Fumoir à froid : déposer l'aliment dans un plat en papier aluminium peu profond. (Étaler ou verser les aliments mous ou liquides, tels que le miel ou le ketchup, sur une épaisseur de 6 mm/¼ po.) Si vous fumez des aliments hautement périssables, tels que mayonnaise ou crème, ou si vous fumez tout aliment quand il fait chaud, mettez le plat en aluminium dans un plat plus grand rempli de glaçons et rajoutez-en à mesure qu'ils fondent. Veillez à ce que la température du fumoir soit à 26 °C (80 °F) ou moins. Remuer les aliments à quelques reprises afin que le fumage soit uniforme. (Les aliments de couleur blanche comme le yogourt et la mayonnaise prendront une légère couleur dorée à la surface.) Cela peut se faire en aussi peu que 1 ½ heure ou, au contraire, en 6 heures, selon le fumoir. En moyenne, il faut 3 à 4 heures.

Fumage à froid dans un fumoir à chaud : déposer les aliments dans un plat en papier aluminium peu profond posé sur un plat plus grand rempli de glaçons comme ci-dessus. Régler la température du fumoir à 105 °C (225 °F) ou le plus bas possible. Rajouter des glaçons à mesure qu'ils fondent. Fumer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés par la fumée et en aient pris la saveur. Cela peut se faire en aussi peu que 1 heure ou, au contraire, en 3 heures, selon le fumoir. En moyenne, il faut 1 ½ à 2 heures.

À l'aide d'un fumoir manuel : déposer l'aliment dans un grand bol en verre et le couvrir hermétiquement de pellicule plastique en laissant un coin ouvert. Remplir le fumoir de sciure et enflammer celle-ci en suivant les indications du fabricant. Insérer le tube du fumoir dans le bol, remplir celui-ci de fumée, retirer le tube et fermer hermétiquement le bol avec la pellicule plastique. Laisser infuser 4 minutes. Remuer, puis répéter 1 à 3 fois ou jusqu'à ce que l'aliment soit fumé au goût.

Autre méthode au fumoir manuel : pour les condiments crémeux ou liquides comme la mayonnaise ou le ketchup, videz le pot ou le flacon à moitié, couvrez-le de pellicule plastique, tel qu'indiqué ci-dessus, puis enfumez le récipient, fermez-le hermétiquement à l'aide d'une pellicule plastique et laisser reposer 4 minutes. Fermez le bouchon et secouez le pot. Répétez au besoin jusqu'à ce que le condiment prenne une saveur de fumée prononcée.

BIEN SÛR QU'ON PEUT FUMER LES ALIMENTS SUIVANTS

Beurre : il arrive qu'une idée soit tellement forte qu'elle apparaisse simultanément à deux points opposés de la planète. Ainsi, Keenan Bosworth fume du beurre baraté maison au gastropub Pig & Pickle de Scottsdale, en Arizona. De son côté, le visionnaire basque Victor Arguinzoniz fume du beurre de lait de chèvre à l'Asador Etxebarri, le restaurant qu'il tient au pays basque espagnol. Fumez en ayant recours à l'une ou l'autre des méthodes décrites.

Crème : la crème épaisse fumée est excellente en garniture des soupes ou des desserts. On peut la battre dans un bol de métal refroidi ou un chargeur de crème à oxyde nitreux pour en faire une splendide crème fouettée. (Remarque : si vous employez un chargeur et un fumoir manuel, vous pouvez pomper la fumée directement dans le chargeur.) Fumez en ayant recours à l'une ou l'autre des méthodes décrites. Si désiré, garnissez-en le Pouding de pain perdu au chocolat fumé, à la page 231. La crème sure, la crème à café et le lait se fument de la même manière.

Ricotta : la ricotta fumée arrosée d'un filet d'huile d'olive et poivrée donne une excellente tartinade pour le pain grillé. Farcissez-en raviolis, manicottis

(suite à la page suivante)

(suite de la page précédente)

ou fleurs de courgette. Fumez en ayant recours à l'une ou l'autre des méthodes décrites. Pour une ricotta encore plus savoureuse, préparez-la vous-même, puis enveloppez-la dans de l'étamine (coton à fromage) et suspendez-la au plafond du fumoir.

Sel : on trouve aujourd'hui un excellent sel fumé, mais quand je me suis lancé dans le fumage, il fallait le fumer soi-même. Voici comment je faisais : étalez le sel (de mer ou casher) dans un plat en papier aluminium sur une épaisseur de 3 mm (⅛ po). Fumez-le à froid 10 à 12 heures ou à chaud 4 à 6 heures, en le remuant toutes les demi-heures afin que le fumage soit uniforme. (Changez de bois pour varier la saveur.) Vous pouvez fumer les grains de poivre de la même manière, mais la saveur de fumée sera moins prononcée.

Sucre, miel, sirop d'érable : j'ai d'abord fumé du sucre pour ajouter aux cocktails et aux salades de fruits. Le résultat était tel que j'ai décidé de fumer aussi du miel (à servir avec des scones et du jambon) et du sirop d'érable pour les crêpes. Fumez en ayant recours à l'une ou l'autre des méthodes décrites à la page 203. Vous pouvez fumer du sirop de canne ou d'agave de la même manière. Pour faire du sirop simple fumé, mélangez sucre et eau à parts égales (par exemple, 250 ml/1 tasse de chacun) dans une casserole. Faites bouillir jusqu'à ce que le sucre soit dissous, puis laissez refroidir à température ambiante et mettez à fumer dans un plat en papier aluminium (ou dans un bol recouvert d'une pellicule plastique s'il s'agit d'un fumoir manuel) tel qu'indiqué à la page 203. Conservez dans un pot fermé hermétiquement.

Mayonnaise : la fumée confère à la mayonnaise une saveur umami jamais imaginée. Étalez-la sur du pain grillé pour préparer un sandwich BLT ou faites-en une sauce tartare fumée en y incorporant des câpres, des dés de cornichons et des olives hachées. Que vous la fumiez à froid ou à chaud, gardez toujours la mayonnaise sur des glaçons. Ou encore, employez un fumoir à main en gardant le bol de mayonnaise sur un lit de glaçons.

Moutarde : on peut fumer toutes les moutardes. Pour ma part, je préfère la moutarde de Dijon. Excellente avec le porc et le jambon. Ou encore, mélangez avec deux parties de mayonnaise ordinaire ou fumée afin de préparer une sauce destinée au poisson ou aux fruits de mer fumés. Étalez-la dans un plat en papier aluminium sur une épaisseur de 6 mm (¼ po) si vous la fumez à chaud ou à froid, ou mettez-la dans un bol si vous la fumez au fumoir manuel.

Ketchup : le condiment idéal pour les Burgers fumés au foin de la page 136. Ou encore, mélangez 2 parties de ketchup fumé et 1 partie de raifort fraîchement râpé ou de raifort préparé (ne pas l'égoutter) pour faire une sauce à cocktail fumée. Fumez en ayant recours à l'une ou l'autre des méthodes décrites à la page 203.

Sauce piquante : piquant et fumée font un beau mariage. Technique particulièrement appropriée à la sriracha ou une sauce semblable. Fumez en ayant recours à l'une ou l'autre des méthodes décrites à la page 203.

Huile d'olive : fabuleuse dans les vinaigrettes ou versées en filet sur des tomates ou du fromage à la crème. Employez une huile d'olive extra vierge fruitée. Fumez en ayant recours à l'une ou l'autre des méthodes décrites à la page 203.

Concentré de tomate, sauce tomate, tomates en boîte : j'ai d'abord fumé ces aliments dans le but de faire une sauce tomate pour accompagner les pâtes. Excellentes aussi avec de la ricotta fumée. Étalez le concentré de tomate ou versez la sauce dans un plat en papier aluminium sur une épaisseur de 6 mm (¼ po). Versez les tomates en boîte avec leur jus dans un grand plat en papier aluminium. Fumez en ayant recours à l'une ou l'autre des méthodes décrites à la page 203.

Câpres : égouttez-les bien, remuez-les avec un peu d'huile d'olive, étalez-les en une seule couche dans un plat en papier aluminium et fumez-les en ayant recours à l'une ou l'autre des méthodes décrites à la page 203.

Olives : les olives fumées ont une qualité surnaturelle. Les vertes retiennent mieux la fumée que les noires. Remuez-les avec un peu d'huile d'olive, étalez-les en une seule couche dans un plat en papier aluminium ou disposez-les directement sur la grille du fumoir (si elles sont assez grosses pour s'y tenir) et fumez-les en ayant recours à l'une ou l'autre des méthodes décrites à la page 203.

Citrons : je fume souvent des citrons dans le but de les servir avec du poisson fumé ou grillé. Coupez-les en deux, enlevez les pépins à l'aide d'une fourchette et fumez les deux moitiés en les mettant directement sur la grille du fumoir, face coupée dessus. Fumez-les en ayant recours à l'une ou l'autre des méthodes décrites à la page 203.

Ail, échalote, oignon : la fumée donne une riche saveur à ces légumes de la famille des alliacées. Pour fumer le premier, pelez les gousses, remuez-les avec un peu d'huile d'olive et étalez-les en une seule couche dans un plat en aluminium. (Ou encore, enfilez-les sur une baguette de bambou et faites-les fumer directement sur la grille du fumoir.) Pelez les échalotes, coupez-les en deux et enduisez-les légèrement d'huile. Pelez les oignons, coupez-les en quatre et enduisez-les légèrement d'huile. Ces deux derniers légumes peuvent être fumés dans un plat en papier aluminium ou enfilés sur des baguettes et fumés directement sur la grille du fumoir. Je préfère fumer ces aliments à chaud de sorte qu'ils cuisent en même temps. Comptez 1 heure pour l'ail et 2 à 3 heures pour les échalotes et les oignons dans un fumoir réglé à 105 °C (225 °F).

Graines de sésame : à parsemer sur les salades, le houmous, les tacos, les Jarrets d'agneau braisés (page 128) et les coupes de Crème glacée fumée (page 240). Étalez les graines en une couche de 3 mm (⅛ po) dans un plat en papier aluminium. Il est préférable de les fumer à chaud de manière à les griller par la même occasion. Comptez 30 à 45 minutes dans un fumoir réglé à 120 °C (250 °F).

Noix diverses : infiniment meilleures que les noix à saveur de fumée qu'on nous sert dans les avions. Dans un bol, mélangez 260 g (2 tasses) de noix au choix avec 1 c. à soupe de beurre fondu ou d'huile d'olive. En remuant, ajoutez 1 c. à soupe de sucre, 1 c. à café de sel, de poivre fraîchement moulu et de paprika fumé, ainsi que ½ c. à café de cannelle et de cumin moulus. Étalez dans un plat en papier aluminium et, en remuant à l'occasion, fumez à 135 °C (275 °F) 40 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient grillées et dorées.

Saucisson de Bologne, mortadelle : les amateurs de barbecue qualifient souvent le saucisson de Bologne fumé de « côte de bœuf de l'Oklahoma » ; on le sert habituellement sur un petit pain ou des tranches de pain blanc et on l'accompagne de sauce barbecue. Coupez-le en tranches de 1 cm (½ po), incisez-en légèrement la surface en forme de quadrillé (afin de favoriser l'absorption de la fumée), parsemez de marinade sèche (facultatif) et disposez directement sur la grille du fumoir. Fumez-les en ayant recours à l'une ou l'autre des méthodes décrites à la page 203. J'aime bien fumer la mortadelle, un gros saucisson italien de texture fine moucheté de cubes de lard. Venue d'Italie, c'est l'ancêtre du saucisson de Bologne nord-américain. Coupez en cubes et servez sur des cure-dents.

Bâton de cannelle, gousse de vanille : le bâton de cannelle sert parfois de combustible aromatique pour le fumage, notamment en Chine, où on le fait brûler pour le Canard fumé au thé (page 168). On peut aussi le faire fumer, de même que la gousse de vanille, au fumoir, ce qui enrichira leur douce saveur épicée de fumée. Employez les bâtons de cannelle fumés dans les Pommes fumées (page 239) ou le cidre chaud, et les gousses de vanille fumées dans les flans (le Flan fumé de la page 233, par exemple) et les cocktails. Fumez-les en ayant recours à l'une ou l'autre des méthodes décrites à la page 203.

Glaçons : les glaçons fumés confèreront aux cocktails ordinaires ou fumés (pages 244 et suivantes) une saveur exceptionnelle. Déposez-les dans un plat en papier aluminium et fumez-les en ayant recours à l'une ou l'autre des méthodes décrites à la page 203. Ils fondront, ce qui est normal. Vous n'aurez qu'à verser l'eau dans le récipient à glaçons et à les congeler de nouveau.

Eau : on peut même fumer de l'eau. Versez-la dans un plat en papier aluminium ou un bol et fumez-la en ayant recours à l'une ou l'autre des méthodes décrites à la page 203. Employez-la dans la citronnade fumée ou le thé glacé fumé.

SALADE DE POMMES DE TERRE FUMÉES

QUANTITÉ : 4 à 6 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 30 minutes

FUMAGE : 1 à 1 ½ heure

COMBUSTIBLE : au Bar Tartine, on emploie de l'aulne mais tout bois dur fera l'affaire – ce qu'il faut pour 1 ½ heure de fumage (voir tableau de la page 6).

BIEN CHOISIR : il faut des pommes de terre à bouillir, qui sont moins féculentes que celles qu'on cuit au four. La Red Bliss, la Yukon Gold, la ratte ou la Fingerling conviennent bien.

DIVERS : pour une saveur de fumée uniforme, fumez les œufs durs tel qu'indiqué à la page 35.

Nul barbecue ne serait complet sans une salade de pommes de terre. Au Bar Tartine de San Francisco, on pousse la chose plus loin en fumant les tubercules au bois d'aulne. Aromatisée à l'aneth frais et aux poireaux sauvages, la sauce a un éclat qu'on ne retrouve pas dans les autres salades de ce genre. Comme les poireaux sauvages ne sont offerts qu'au printemps, je les ai remplacés par des oignons verts mais, si vous en trouvez, employez-les. (On peut en commander en ligne, en saison, à earthydelights.com.) Voici donc mon interprétation de ce qui pourrait bien être la meilleure salade de pommes de terre que vous ayez jamais goûtée.

INGRÉDIENTS

- 900 g (2 lb) de pommes de terre à bouillir (de préférence biologiques), frottées à la brosse dure
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu
- 125 ml (½ tasse) de mayonnaise (de préférence Hellmann's ou Best Foods) ou de mayonnaise fumée (page 204)
- 3 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge, plus au besoin
- 2 œufs durs, écalés et hachés grossièrement
- 2 c. à soupe d'aneth frais haché
- 2 oignons verts, parés, partie blanche émincée, partie verte tranchée finement
- 8 olives vertes dénoyautées ou farcies de piment, tranchées finement ou hachées grossièrement
- 8 petits cornichons, ou 1 cornichon à l'aneth, hachés grossièrement (environ 3 c. à soupe)
- 1 c. à soupe de câpres égouttées, ou au goût
- Paprika fumé espagnol

1. Couper les grosses pommes de terre en deux ou en quartiers et laisser les petites entières. Les morceaux devraient avoir environ 2,5 cm (1 po) de diamètre. Les disposer en une seule couche dans un plat en papier aluminium. Arroser d'huile d'olive, saler et poivrer.

2. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 135 °C (275 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

3. Fumer les pommes de terre 1 à 1 ½ heure ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres (une brochette de bambou les percera facilement). Les remuer à quelques reprises en cours de fumage afin qu'elles dorent uniformément. Les retirer du fumoir et les laisser refroidir légèrement (elles devraient être tièdes).

4. Entre-temps, préparer la sauce : dans un grand bol, mélanger la mayonnaise, la moutarde et le vinaigre en battant bien. En mélangeant, ajouter les œufs hachés, l'aneth, les oignons verts, les olives, les cornichons et les câpres. Couvrir et réfrigérer jusqu'à ce que les pommes de terre soient prêtes.

5. Incorporer les pommes de terre chaudes dans la sauce. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel, du poivre et du vinaigre, au goût ; la salade devrait être bien relevée. On peut la servir tiède ou froide (dans ce cas, la couvrir et la réfrigérer, ou encore la refroidir rapidement en la mettant sur un bol de glace). Déposer dans un bol de service et saupoudrer de paprika fumé avant de servir.

POMMES DE TERRE DOUBLEMENT FUMÉES

Les pommes de terre au four sont bonnes, les pommes de terre farcies sont meilleures, mais rien ne bat celles qui sont fumées au bois de caryer et farcies de bacon fumé, d'oignons verts et de cheddar fumé – particulièrement quand on les fume deux fois. La température du fumoir sera plus élevée que de coutume, ce qui conférera aux tubercules la peau croustillante et la chair légère des pommes de terre cuites au four parfaitement réussies.

QUANTITÉ : 4 portions

MÉTHODE : fumage-rôtissage

PRÉPARATION : 15 minutes

FUMAGE : 1 heure, plus 15 à 20 minutes pour un second fumage (voir Divers, page 210)

COMBUSTIBLE : bois dur au choix – ce qu'il faut pour 1 ½ heure de fumage (voir tableau de la page 6).

BIEN CHOISIR : optez pour une variété de pomme de terre à cuire au four telle que Russet ou Idaho, biologique de préférence. Les tubercules de ces variétés sont gros et allongés, et ils possèdent une peau brune rugueuse.

INGRÉDIENTS

- 4 grosses pommes de terre à cuire au four (de 340 à 400 g/12 à 14 oz chacune), de préférence biologiques
- 1 ½ c. à soupe de graisse de bacon, de beurre fondu, ou d'huile d'olive extra vierge
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu
- 4 tranches de bacon artisanal (ou fumé maison, page 113), coupées en lamelles de 6 mm (¼ po)
- 6 c. à soupe de beurre non salé froid, tranché finement
- 2 oignons verts, parés, parties blanche et verte hachées finement (environ 4 c. à soupe)
- 230 g (2 tasses) de cheddar fumé ou ordinaire râpé grossièrement
- 125 ml (½ tasse) de crème sure
- Paprika espagnol fumé ou paprika doux

1. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 200 °C (400 °F). Ajouter le bois pour 1 heure de fumage tel que spécifié par le fabricant.

2. Frotter les pommes de terre à l'aide d'une brosse végétale. Bien les rincer sous l'eau froide du robinet et les éponger à l'aide d'essuie-tout. Les piquer à plusieurs endroits à la fourchette (histoire d'éviter qu'elles

DIVERS : les pommes de terre fumées font un fabuleux plat d'accompagnement. Elles seront encore meilleures si vous les servez avec du beurre fumé (voir à la page 203) et de la crème sure fumée (page 203). Vous pourriez interrompre le processus à l'étape 3, mais ce n'est pas la raison pour laquelle vous avez acheté ce livre. Vous voulez le grand jeu, la pomme de terre fumée glorieuse et bouillonnante, riche et savoureuse. Remarque : certains fumoirs ne peuvent chauffer à plus de 135 °C (275 °F). Dans ce cas, augmentez la durée du fumage de 2 à 3 heures et celle du second fumage, de 40 à 60 minutes.

explosent et de favoriser l'absorption de la fumée). Les enduire entièrement de graisse de bacon, puis les saler et les poivrer.

3. Mettre les pommes de terre sur la grille du fumoir et les fumer environ 1 heure ou jusqu'à ce que la peau soit croustillante et la chair tendre à cœur (on peut facilement la transpercer à l'aide d'une baguette de métal).

4. Entre-temps, mettre le bacon dans une poêle froide et le faire frire à feu moyen, 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant. Verser la graisse de bacon dans un récipient (la réserver pour une autre occasion).

5. Laisser refroidir légèrement les pommes de terre sur une planche à découper, puis les couper en deux sur la longueur. À l'aide d'une cuiller, enlever la plus grande partie de la chair en laissant une couche de 6 mm (¼ po) d'épaisseur. (C'est plus facile à faire quand les tubercules sont chauds.) Couper la chair en dés de 1 cm (½ po) et déposer ceux-ci dans un bol.

6. Ajouter à la chair des pommes de terre le bacon, 4 c. à soupe de beurre, les oignons verts et le fromage, et remuer délicatement. Incorporer la crème sure, ainsi que du sel et du poivre au goût ; la préparation devrait être bien relevée. Remuer peu et doucement de sorte que les pommes de terre préservent une certaine consistance.

7. Farcir les « coques » de la préparation, en l'empilant au centre. Garnir d'une mince tranche de beurre et saupoudrer de paprika. On peut préparer les pommes de terre à l'avance jusqu'à cette étape et les conserver 24 heures au réfrigérateur à couvert.

8. Un peu avant de servir, préchauffer le fumoir à 200 °C (400 °F). Ajouter le bois nécessaire pour un fumage de 30 minutes. Déposer les pommes de terre dans un plat en papier aluminium peu profond et les remettre à fumer 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bouillonnantes. (Ou encore, les réchauffer dans un four réglé à 200 °C/400 °F.)

LES POMMES DE TERRE DÉBARQUENT AU FUMOIR

Cela a commencé par de la purée de pommes de terre fumées au WD-50, le restaurant emblématique de Wiley Dufresne dans le Lower East Side à New York. Puis, les pommes de terre fumées avec aïoli de poireau sauvage ont suivi, cette fois au Bar Tartine de San Francisco. Et désormais, il y a la soupe de pommes de terre fumées au bois de caryer avec babeurre et vinaigre de xérès du Mintwood Place de Washington, D.C. On peut dire que c'est la dernière éruption de la fièvre de fumée qui balaie une nation affamée de plats barbecue autres que la viande. Ou encore, la manière la plus récente d'apprêter l'un des légumes offerts par le Nouveau-Monde à la planète barbecue : bref, les pommes de terre arrivent au fumoir. Qu'a donc ce tubercule pour se prêter aussi bien au fumage ?

- Sa saveur douce – voyez la pomme de terre comme une sorte d'éponge, ou de toile blanche, qui absorbe facilement les diverses saveurs de fumée, d'épices ou de feu auxquelles on l'expose.
- Sa consistance – ou plus précisément le contraste des consistances, la pomme de terre fumée-rôtie offrant un contraste idéal entre le croquant de l'extérieur et la succulence moelleuse du cœur crémeux.
- Son affinité naturelle avec les viandes qu'on aime fumer et faire griller : pommes de terre au four avec bifteck ; purée de pommes de terre et pain de viande fumé ; salade de pommes de terre avec épaule et côtes levées de porc – toutes ces variantes étant désormais offertes fumées.

Comment donc fume-t-on une pomme de terre ? Voici quelques-unes des innombrables variantes :

Fumage-rôtissage d'une pomme de terre au four. Faites-la cuire sur la grille d'un barbecue de type kettle à feu plutôt vif (1 heure à 200 °C/400 °F). Résultat : peau croustillante, cœur léger.

Grelots fumés à chaud. Coupez-les en deux et arrosez-les d'huile d'olive, puis salez et poivrez. En les remuant de temps à autre, fumez-les à chaud dans un plat en papier aluminium 1 à 1 ½ heure ou jusqu'à ce qu'une brochette les perce facilement.

Patates douces rôties sur les braises. Déposez les patates directement sur un lit de braises de bois ou de charbon de bois (cette technique convient mieux à ce tubercule qu'à la pomme de terre). En carbonisant, la peau confère au cœur une puissante saveur de fumée.

Fumage à l'aide d'un fumoir manuel. Recouvrir le plat qui contient une purée de pommes de terre d'une pellicule plastique, en laissant un coin ouvert. Insérez le tube du fumoir manuel. Emplissez le plat de fumée puis laissez reposer 4 minutes. Remuez et répétez une ou deux fois ou jusqu'à l'obtention du degré de fumage désiré.

LÉGUMES-RACINES RISSOLÉS ET FUMÉS

QUANTITÉ : 2 ou 3 portions ; la recette peut être multipliée au besoin.

MÉTHODE : fumage-rôtissage

PRÉPARATION : 15 minutes

FUMAGE : 40 à 60 minutes

COMBUSTIBLE : morceaux de bois durs ou copeaux de bois trempés et égouttés au choix – ce qu'il faut pour 1 heure de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : poêle en fonte de 25 cm (10 po) ou grand plat en papier aluminium

BIEN CHOISIR : on peut, bien sûr, se contenter de pommes de terre et d'oignons, mais j'aime bien rehausser ainsi la saveur d'autres légumes-racines tels que la carotte et la patate douce, qui seront, de préférence, biologiques.

DIVERS : pour ce plat, j'ai recours à la méthode de fumage-rôtissage que je décris à la page 19 et qui consiste à fumer des aliments à plus haute température que de coutume de sorte qu'ils soient croustillants.

Des légumes rissolés au fumoir ? En plus de leur conférer une agréable saveur de fumée, cette technique de préparation d'un classique du petit-déjeuner américain vous épargne le gâchis qui résulterait de leur cuisson à la poêle de même que l'obligation de les remuer constamment afin de les empêcher de brûler. Pour une approche ultrasimple, faites-les griller par cuisson indirecte tel qu'indiqué ci-dessous. Si vous désirez que vos légumes soient bien croustillants, réglez le barbecue pour la cuisson directe, en ajoutant les copeaux de bois sur les braises ; vous devrez les remuer plus souvent afin d'éviter qu'ils ne brûlent. Remarque : il vous faudra un barbecue ou un fumoir qui peut cuire à feu vif (180 à 200 °C/350 à 400 °F), tel que barbecue de type kettle ou aux granulés de bois.

INGRÉDIENTS

- 900 g (2 lb) de légumes-racines (tels que pommes de terre Yukon Gold, patates douces et carottes)
- 1 oignon moyen, pelé
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge, plus au besoin
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu
- 2 c. à café de paprika fumé espagnol (facultatif)
- 1 c. à soupe de beurre

1. Rincer les légumes en les frottant à la brosse dure, puis les éponger à l'aide d'essuie-tout. Personnellement, je préfère leur laisser leur peau ; il faudra peut-être ôter les parties tachées ou abîmées. Couper les légumes, dont l'oignon, en dés de 1,2 cm (½ po).

2. Étaler en une seule couche les légumes dans une poêle en fonte de 25 cm (10 po) ou un grand plat en papier aluminium. Arroser d'un peu d'huile d'olive et remuer pour bien mélanger. Assaisonner généreusement de sel, poivre et paprika, si désiré, puis bien remuer. Ajouter le beurre.

3. Régler le barbecue pour la cuisson indirecte et le chauffer à feu moyen-vif (200 °C/400 °F). Mettre la poêle ou le plat contenant les légumes sur la grille, en l'éloignant du feu. Ajouter des morceaux ou des copeaux de bois sur les braises.

4. Fermer le couvercle et, en les remuant à l'occasion avec des pinces, fumer-rôtir les légumes 40 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. S'ils commencent à sécher, ajouter un peu d'huile. Servir directement dans la poêle ou le plat.

MAÏS CRÉMEUX FUMÉ

En grillant, les sucres du maïs caramélisent, tandis que le fumage confère à ce légume doux une saveur à la fois familière et exotique. Quant à la bière brune, elle apporte un agréable contrepoint amer à la douceur.

INGRÉDIENTS

LÉGUMES FUMÉS

- 2 c. à soupe de beurre, fondu
- 4 épis de maïs frais, enveloppe et barbe ôtées, ou 440 g (3 tasses) de grains surgelés, décongelés
- 1 petit oignon, pelé et coupé en quatre
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu
- 1 piment poblano, tige ôtée, coupé en deux dans le sens de la longueur et épépiné

MAÏS EN CRÈME

- 1 c. à soupe de beurre
- 1 c. à soupe de farine tout usage non blanchie
- 2 c. à café de paprika espagnol fumé ou doux
- 125 ml (½ tasse) de bière brune
- 250 à 375 ml (1 à 1 ½ tasse) de crème à café
- 1 c. à soupe de cassonade
- 175 g (1 ½ tasse) de cheddar râpé grossièrement

1. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

2. Fumer les légumes : enduire légèrement de beurre le maïs et l'oignon, puis les saler et les poivrer. Les déposer, de même que le piment poblano, sur la grille du fumoir et les fumer 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés de fumée. (S'il s'agit de maïs surgelé, voir Divers.) Laisser refroidir les légumes sur une planche à découper puis, à l'aide d'un couteau, détacher les grains des épis de maïs. Couper l'oignon et le poblano en dés de 6 mm (¼ po).

3. **Maïs en crème :** dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter la farine et le paprika et cuire 1 minute. Verser la bière, régler le feu à moyen-vif et faire bouillir 1 minute (afin que l'alcool s'évapore). Ajouter 250 ml (1 tasse) de crème à café et la cassonade, et faire bouillir 1 minute ou jusqu'à épaississement.

4. Baisser le feu et, en remuant souvent, laisser mijoter 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que la préparation épaississe et soit bien parfumée. Ajouter le fromage et cuire juste le temps qu'il fonde. Si la préparation semble trop épaisse, ajouter de la crème à café. Saler, poivrer, ajouter de la cassonade, si désiré, et servir.

QUANTITÉ : 4 à 6 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 30 minutes

FUMAGE : 30 à 40 minutes

COMBUSTIBLE : bois dur au choix – ce qu'il faut pour 40 minutes de fumage (voir tableau de la page 6).

DIVERS : s'il s'agit de grains de maïs surgelés, les étaler dans un grand plat en papier aluminium. Vous pouvez fumer le maïs, l'oignon et le poblano à l'avance. Pour plus de saveur, déposez le maïs crémeux dans une poêle en fonte et réchauffez-le dans le fumoir avant de le servir.

OIGNONS CUITS AU BARBECUE

QUANTITÉ : 4 oignons

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 20 minutes

FUMAGE : 2 ½ à 3 heures

ÉQUIPEMENT : 4 anneaux pour barbecue (facultatif)

COMBUSTIBLE : bois dur au choix – ce qu'il faut pour 3 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

BIEN CHOISIR : autant que possible, optez pour des oignons doux, tels vidalia, walla walla, texas sweet ou espagnol.

DIVERS : les anneaux pour barbecue empêcheront les oignons de basculer sur le côté. On peut aussi employer des tortillons de papier aluminium auquel on aura donné une forme arrondie.

Si vous aimez les oignons doux farcis de bacon, jalapeños, sauce barbecue et fromage, ce plat vous ravira. Vous pouvez le modifier à volonté, par exemple en remplaçant le bacon par du chorizo ou une autre saucisse, les jalapeños par des cornichons et la sauce par l'une ou l'autre des sauces de ce livre. Miel plutôt que sauce barbecue ? Autre variété de fromage ? Partagez votre recette sur barbecuebible.com.

INGRÉDIENTS

- 4 gros oignons (340 à 400 g/12 à 14 oz chacun) doux, pelés
- 3 c. à soupe de beurre non salé
- 4 tranches de bacon artisanal (ou maison, page 113), coupées en lamelles de 6 mm (¼ po).
- 4 piments jalapeños, épépinés et coupés en dés (pour un plat bien épicé, laisser les graines)
- 125 ml (½ tasse) de sauce barbecue au choix
- 60 g (½ tasse) de cheddar ou monterey jack au piment râpé (facultatif)

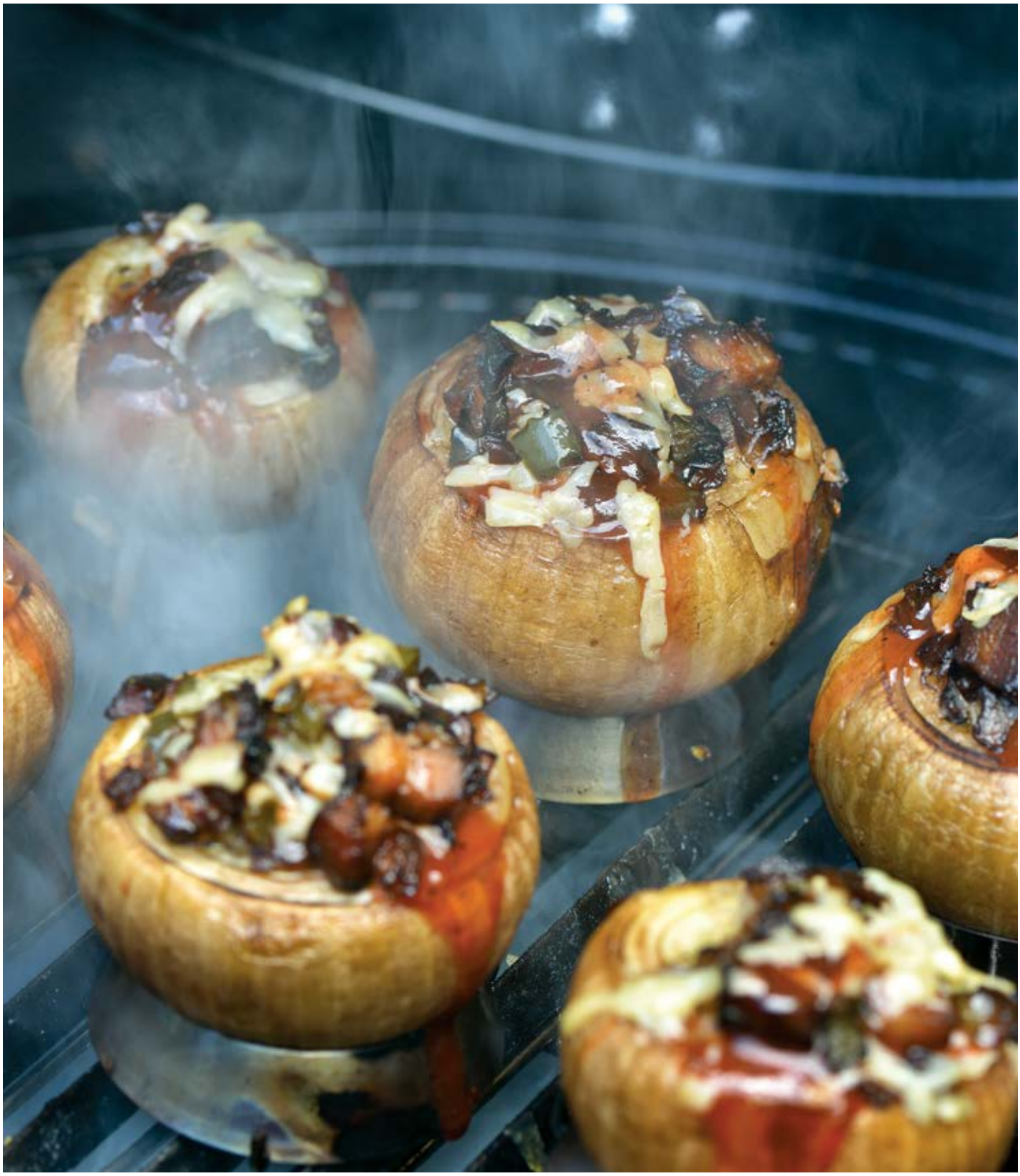
1. À l'aide d'un couteau à éplucher bien affûté et en commençant par le haut (partie opposée à la racine), découper dans chaque oignon une cavité en forme de cône inversé d'environ 5 cm (2 po) de largeur et 5 cm (2 po) de profondeur. (Le trognon de forme conique devrait s'en extraire.) Hacher le trognon.

2. Dans une poêle moyenne, faire fondre 1 c. à soupe de beurre et, en remuant à l'occasion, cuire à feu moyen l'oignon haché, le bacon et les jalapeños 4 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Farcir la cavité des oignons d'une cuillerée de garniture. Diviser les 2 c. à soupe de beurre restantes en 4 morceaux et en couvrir chaque oignon. (On peut préparer les oignons quelques heures à l'avance jusqu'à cette étape. Les déposer dans une assiette, les couvrir de pellicule plastique et les réfrigérer.)

3. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

4. Déposer les oignons sur des anneaux pour barbecue ou dans un plat peu profond en papier aluminium. Les fumer environ 2 heures ou jusqu'à ce qu'ils cèdent légèrement quand on les serre sur les flancs.

5. Arroser chacun des oignons de 2 c. à soupe de sauce barbecue et garnir de 2 c. à soupe de fromage, si désiré. Poursuivre le fumage 30 à 60 minutes. Pour vérifier le degré de cuisson, les serrer sur les flancs ; ils devraient céder sous la pression et se laisser percer facilement par une brochette de métal. Servir dans une grande assiette ou des assiettes individuelles.



POUDING DE PAIN PERDU AUX CHAMPIGNONS FUMÉ

Ma variante de la farce des fêtes répond à toutes les exigences du plat classique tout en lui apportant la saveur bien distincte de la fumée de bois. La brioche et la crème en font un plat riche, qui s'assume entièrement, tandis que les champignons exotiques et la sauge lui apportent des saveurs légèrement terreuses évoquant l'automne. (Vous pouvez ajouter des marrons grillés, qui rehausseront ce goût.) En outre, cette préparation ne cuit pas dans la volaille ; j'ai toujours pensé en effet que le fait de cuire une farce dans la volaille était nuisible tant pour celle-ci que pour la volaille.

INGRÉDIENTS

- 1 brioche (450 g/1 lb) de la veille, coupée en cubes de 2,5 cm/1 po (environ 2 à 2,5 litres/8 à 10 tasses)
- 340 g (12 oz) d'un mélange de champignons exotiques (voir Bien choisir, ci-contre)
- 6 c. à soupe de beurre non salé
- 1 botte d'oignons verts, parés, parties verte et blanche tranchées finement
- 1 branche de céleri, parée et hachée (facultatif)
- 8 feuilles fraîches de sauge, émincées finement
- 95 g (1 tasse) de pacanes, ou de marrons grillés et pelés, hachées grossièrement
- 60 ml (¼ tasse) de cognac ou de bourbon (facultatif)
- 5 gros œufs (de préférence biologiques)
- 750 ml (3 tasses) de crème 35 % à fouetter
- ¼ c. à café de muscade fraîchement râpée, ou au goût
- ½ c. à café de gros sel (de mer ou casher), ou au goût
- ½ c. à café de poivre noir fraîchement moulu, ou au goût

1. Régler le barbecue pour la cuisson indirecte et le préchauffer à feu moyen (180 °C/350 °F).

2. Disposer les morceaux de brioche en une seule couche dans un grand plat en papier aluminium. Déposer le plat sur la grille du barbecue à l'écart du feu et fermer le couvercle. Pour une saveur de fumée encore plus prononcée, ajouter des morceaux de bois ou quelques poignées de copeaux de bois sur les braises. En les remuant à l'occasion, faire griller à cuisson indirecte les morceaux de brioche 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient grillés et dorés. Retirer du barbecue et laisser refroidir.

3. Entre-temps, parer le pied des champignons ; s'il s'agit de shiitakes, l'enlever entièrement et le jeter. Essuyer les champignons à l'aide d'un

QUANTITÉ : 8 portions

MÉTHODE : fumage-rôtissage

PRÉPARATION : 30 minutes

FUMAGE : 1 heure

COMBUSTIBLE : j'aime bien le bois de pacanier, mais les morceaux ou copeaux de tout autre bois dur feront l'affaire – ce qu'il faut pour 1 heure de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : grand plat en papier aluminium, tel que lèchefrite pour dinde, poêle en fonte de 30 cm (12 po)

BIEN CHOISIR : la brioche est un pain enrichi de beurre et d'œufs. Elle doit être bien ferme (une brioche rassise conviendra parfaitement.) La tresse constitue une bonne solution de rechange. Quant aux champignons, le choix est vaste : morille, chanterelle, bolet, shiitake, trompette de la mort, polypore, sans compter les plus communs que sont le champignon de Paris, le cremini et le portobello. On les trouve dans les supermarchés et au marché.

DIVERS : on peut cuire le pouding au fumoir (augmenter le temps de cuisson de 1 à 2 heures), mais je préfère le fumage-rôtissage car il confère une agréable croûte au plat. D'autant plus que le fumoir sera probablement occupé par la dinde (page 159).

essuie-tout humide. Couper les gros en tranches de 6 mm (¼ po), mais laisser les petits entiers.

4. Faire fondre à feu moyen-vif 3 c. à soupe de beurre dans une poêle en fonte de 30 cm (12 po) sur la cuisinière ou le foyer de côté du barbecue. Ajouter les oignons verts, le céleri, si désiré, et la sauge et, en remuant souvent, cuire 4 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajouter les champignons et les pacanes. Monter le feu à vif et, en remuant souvent, cuire 5 minutes ou jusqu'à ce que les champignons soient dorés et que leur liquide s'évapore. Ajouter le cognac, si désiré, et faire bouillir 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il ne reste que 2 c. à soupe de liquide. Retirer du feu et laisser refroidir légèrement.

5. Casser les œufs dans un grand bol et les battre au fouet jusqu'à ce que la préparation soit homogène. En battant, ajouter la crème. Ajouter la préparation de champignons, puis les cubes de brioche. Râper la muscade au-dessus du bol, puis saler et poivrer ; le mélange devrait être bien relevé. Le remettre dans la poêle et couvrir des 3 dernières c. à soupe de beurre, coupé en tranches. (On peut préparer le plat quelques heures à l'avance jusqu'à cette étape. Le couvrir de pellicule plastique ou de papier aluminium et le réfrigérer. Cependant, il aura meilleure texture s'il est servi aussitôt prêt.)

6. Si le barbecue est éteint, le rallumer de nouveau pour la cuisson indirecte et le préchauffer à 180 °C (350 °F). Ajouter les morceaux ou copeaux de bois sur les braises ensuivant les indications du fabricant. Fermer le couvercle et fumer-rôtir 45 minutes ou jusqu'à ce que le pouding soit gonflé, doré à la surface et bien cuit (une brochette enfoncée à cœur devrait en ressortir sèche).

7. Servir dans la poêle. Voilà une raison de plus de remercier à l'occasion des fêtes.

HARICOTS CUITS AU FUMOIR

QUANTITÉ : 6 à 8 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 20 minutes

FUMAGE : 2 à 2 ½ heures

COMBUSTIBLE : bois dur au choix – ce qu'il faut pour 2 ½ heures de fumage (voir tableau de la page 6).

Frijoles charros, fèves au lard, *bean-hole beans*, tous ces plats sont des variantes du plat classique à base de haricots secs, qu'il s'agisse des haricots pinto du Texas, des petits haricots blancs du Québec ou des haricots cuits dans une fosse au Maine et au New Hampshire. Toutes les cultures où le barbecue existe ont leur variante. On peut, bien sûr, leur conférer une légère saveur de fumée en y ajoutant du bacon ou de la sauce barbecue, mais rien n'apporte autant de caractère et de saveur que la cuisson au fumoir.

INGRÉDIENTS

6 tranches (170 g/6 oz) de bacon artisanal (ou maison, page 113), coupé en lamelles de 6 mm (¼ po)

1 oignon moyen, pelé et haché finement (environ 375 ml/1 ½ tasse)

1 piment poblano, équeuté, épépiné et coupé en dés

3 boîtes (de 400 ml/14 oz chacune) de haricots cuits, égouttés, rincés et égouttés de nouveau

55 g (¼ tasse) de cassonade tassée, plus au besoin

60 ml (¼ tasse) de mélasse, ou au goût

60 ml (¼ tasse) de sauce barbecue, au choix

60 ml (¼ tasse) de ketchup

2 c. à soupe de sauce Worcestershire

1 c. à soupe de moutarde de Dijon

2 c. à soupe de vinaigre de cidre, plus au besoin

½ c. à café de fumée liquide (facultatif ; inutile si les haricots sont fumés)

Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu

1. Dans une casserole épaisse ou un faitout, cuire le bacon à feu moyen 5 minutes ou jusqu'à ce que le gras fonde. Enlever à la cuiller et jeter le gras en en laissant 2 c. à soupe dans la casserole.

2. Ajouter l'oignon et le poblano et, en remuant souvent, cuire 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ajouter les haricots, la cassonade, la mélasse, la sauce barbecue, le ketchup, la sauce Worcestershire, la moutarde, le vinaigre et la fumée liquide, si désiré. Saler et poivrer au goût.

3. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

4. En remuant de temps à autre, fumer les haricots à découvert 2 à 2 ½ heures ou jusqu'à ce que la préparation soit bien épaisse et savoureuse. Si elle commence à sécher, ajouter 250 ml (1 tasse) d'eau et couvrir. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel, de la cassonade ou du vinaigre au besoin et au goût.

BIEN CHOISIR : par commodité, je propose d'opter pour des haricots en boîte, de préférence biologiques et à faible teneur en sodium. J'aime bien le mélange de haricots blancs, rouges et noirs.

DIVERS : pour plus de saveur, ajoutez les bouts secs et brûlés de la pointe de la poitrine de bœuf aux haricots (voir encadré, page 68) ou quelques côtes levées désossées et hachées.

CASSOULET VÉGÉTARIEN FUMÉ

QUANTITÉ : 4 à 6 portions en plat principal, 8 à 10 comme plat d'accompagnement

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 1 heure

FUMAGE : 1 heure

COMBUSTIBLE : Paley emploie des coquilles de noisette, le combustible quasi officiel de l'Oregon. Il aime bien aussi le bois de laurier (celui-là même qui nous donne les feuilles de laurier). À défaut de trouver ces produits, employez du noisetier, du pommier ou du chêne – ce qu'il faut pour 1 heure de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : poêle en fonte de 30 cm/12 po (facultatif)

BIEN CHOISIR : autant que possible, légumes biologiques, cultivés chez soi ou offerts au marché

DIVERS : la préparation de ce plat peut sembler complexe, mais il ne s'agit en fait que d'une série d'étapes simples. Paley emploie des haricots secs qu'il fait tremper, puis fume ; vous trouverez les indications pour le faire à la page 223. (Vous devrez les faire tremper au moins un jour avant de préparer le cassoulet.) Cependant, vous pouvez accélérer le processus en employant des haricots en boîte – biologiques et à faible teneur en sodium ; il vous en faudra 3 boîtes de 400 ml/14 oz.

Si les Français cuisaient au barbecue, le cassoulet correspondrait à nos haricots au four. Ce ragoût de haricots est enrichi de porc, saucisse, confit d'oie ou de canard et de tonnes d'ail. (Les viandes grasses étaient censées donner de l'énergie durant l'hiver.) Par conséquent, ils considéreraient probablement comme une hérésie l'idée de préparer un cassoulet végétarien. N'en parlez tout simplement pas à Vitaly Paley, propriétaire du Paley's Place qui a étudié la cuisine en France et est l'un des acteurs principaux de la révolution culinaire qu'ont connu les restaurants de Portland, en Oregon. Bien sûr, il fait rôtir du canard et du porc, mais sa variante du cassoulet ne contient pas un seul gramme de viande. Et croyez-moi, ça ne vous manquera pas, le fumage conférant au plat la riche saveur de viande qu'on associe à l'original. Servez avec un vin rouge corsé tel qu'un côtes-du-Rhône.

INGRÉDIENTS

LÉGUMES

- 6 à 8 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 450 g (1 lb) de carottes, parées, grattées et coupées en morceaux de 5 cm (2 po)
- 8 gousses d'ail, pelées
- Gros sel (de mer ou casher) et poivre noir fraîchement moulu
- 1 chou-fleur, coupé en fleurettes de 2,5 cm/1 po (jeter le trognon)
- 450 g (1 lb) de broccolini, ou de petits bok choy, paré et coupé en morceaux de 5 cm (2 po)
- 2 poivrons rouges ou jaunes, ou un mélange des deux, équeutés, épépinés et coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po)

HARICOTS

- 1 oignon moyen, pelé et haché finement
- 1 poireau moyen, paré, bien rincé, partie blanche hachée (réserver le vert pour les haricots secs)
- 1 branche de céleri, finement hachée
- 2 gousses d'ail, pelées et émincées
- 125 ml (½ tasse) de vin blanc sec
- 3 boîtes (de 400 ml/14 oz chacune) de haricots blancs biologiques et à faible teneur en sodium (de préférence des cannellini), égouttés, rincés et égouttés de nouveau, ou 1,25 litre (5 tasses) de Haricots secs cuits (page 223)
- 500 à 750 ml (2 à 3 tasses) de bouillon de légumes, plus au besoin
- 1 boîte (237 ml/8 oz) de sauce tomate
- 2 tiges de thym frais, ou 1 c. à café de thym séché
- 2 feuilles de laurier
- ½ c. à café de flocons de piment fort, ou au goût

GARNITURE

- 2 c. à soupe de beurre ou d'huile d'olive extra vierge
- 2 gousses d'ail, pelées et émincées
- 15 g (¼ tasse) de persil plat frais, haché
- 105 g (1 tasse) de chapelure sèche (de préférence maison)

1. Légumes : dans un faitout, une grande casserole ou une poêle en fonte de 30 cm (12 po), chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive à feu moyen-vif. Faire dorer légèrement les carottes et 2 gousses d'ail saupoudrées de sel et de poivre 6 à 8 minutes. À l'aide d'une écumoire, déposer les carottes et l'ail dans un grand bol. Faire dorer le chou-fleur, le broccolini et les poivrons séparément de la même manière, en ajoutant 2 gousses d'ail ainsi que du sel, du poivre et de l'huile d'olive chaque fois. À mesure que les légumes sont prêts, les déposer dans le bol contenant les carottes. Il devrait rester 3 c. à soupe d'huile dans la casserole ; s'il y en a moins, en ajouter 1 ou 2 c. à soupe.

2. Haricots : dans la casserole, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. En remuant avec une cuiller en bois, cuire l'oignon, le poireau, le céleri et l'ail 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter le vin et faire bouillir 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que 3 c. à soupe. Ajouter les haricots, 500 ml (2 tasses) de bouillon, la sauce tomate, le thym, les feuilles de laurier et les flocons de piment fort, et porter à ébullition. Si la préparation semble sèche (elle devrait être liquide mais pas épaisse), ajouter du bouillon.

3. Ajouter les légumes et porter à ébullition. Saler et poivrer au goût ; la préparation devrait être bien relevée. On peut préparer le plat à l'avance jusqu'à cette étape et le conserver au réfrigérateur à couvert.

4. Garniture : dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen-vif. Ajouter l'ail et le persil, et faire frire 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient parfumés mais non dorés. Ajouter la chapelure et cuire 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. Retirer du feu.

5. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 135 °C (275 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

6. Parsemer la garniture sur le cassoulet. Faire fumer celui-ci 1 heure ou jusqu'à ce que la garniture soit dorée, que les légumes soient tendres et que les haricots bouillonnent. Servir directement à la cuiller dans la casserole, en jetant d'abord les feuilles de laurier et les tiges de thym.

REMARQUE : pour un plat non végétarien tout à fait savoureux, ajouter quelques tranches de bacon coupées en dés et sautées avec les carottes et l'ail.

HARICOTS SECS CUITS

QUANTITÉ : environ 1,25 litre (5 tasses)

Cette variante est destinée aux puristes. Optez pour des petits haricots blancs tels que les cannellini. En France, on choisirait des tarbais, que vous pouvez commander en ligne aux Purcell Mountain Farms (purcellmountainfarms.com).

- 390 g (2 tasses) de cannellini secs
- 1 petit oignon, pelé et coupé en quatre
- 1 carotte, parée, grattée et coupée en morceaux de 5 cm (2 po)
- 3 gousses d'ail, pelées
- 2 feuilles de laurier
- 2 tiges de thym frais
- 7,5 cm (3 po) de vert de poireau (voir Cassoulet végétarien fumé, page 220), bien rincé
- 2 litres (8 tasses) de bouillon de légumes ou d'eau, plus au besoin

1. Le jour précédant la cuisson, rincer les haricots dans un égouttoir, en les triant pour éliminer les petits cailloux, le cas échéant, les déposer dans un bol et les couvrir de 10 cm (4 po) d'eau. Laisser tremper toute la nuit au réfrigérateur. Bien égoutter.

2. Déposer les haricots dans un faitout ou une grande casserole. Ajouter l'oignon, la carotte et l'ail. Envelopper les feuilles de laurier et le thym dans le vert de poireau de manière à former un bouquet garni, fermer à l'aide de ficelle de boucherie et ajouter aux haricots. Ajouter le bouillon. Porter à ébullition à feu vif. Baisser le feu et laisser mijoter doucement à couvert 1 à 1 ½ heure ou jusqu'à ce que les haricots soient tendres. Les égoutter. Retirer et jeter le bouquet garni.

TOFU FUMÉ EN DEUX VARIANTES

QUANTITÉ : 450 g (1 lb), soit l'équivalent de 2 ou 3 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 20 minutes

SAUMURAGE : 3 heures

FUMAGE : 1 à 1 ½ heure

COMBUSTIBLE : bois dur au choix – ce qu'il faut pour 1 ½ heure de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : grand sac refermable en plastique résistant, grille en métal (facultatif)

BIEN CHOISIR : le tofu extra ferme préserve mieux sa forme durant le saumurage et le fumage que les autres.

DIVERS : pour préparer un « burger » de tofu grillé, refroidissez le tofu fumé et tranchez-le sur l'épaisseur de manière à obtenir deux gros rectangles. Enduisez chacun d'eux d'huile d'olive ou de beurre fondu et faites-les griller.

Végétariens, végétaliens, amateurs de cuisine asiatique et personnes soucieuses de leur santé n'ont pas besoin d'encouragements pour consommer du tofu. Mais pour les autres, voici une bonne raison de le faire : le tofu absorbe la saveur des épices et de la fumée aussi bien que l'épaule de porc ou la poitrine de bœuf. Si vous ne me croyez pas, préparez les deux plats de tofu fumé dont les recettes figurent dans cette page ; l'un est saumuré comme le jambon, l'autre fumé à la marinade sèche. Leur profonde saveur de fumée fera peut-être de vous un converti.

TOFU SAUMURÉ À LA MANIÈRE DU JAMBON

Le Caviar de graines de moutarde de la page 106 constitue un superbe accompagnement pour ce plat.

INGRÉDIENTS

- 450 g (1 lb) de tofu frais extra ferme
- 250 ml (1 tasse) d'eau chaude
- 3 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe de gros sel (de mer ou casher)
- 2 lanières de zeste de citron ou d'orange (de 1 x 3,5 cm/½ x 1 ½ po)
- 2 feuilles de laurier
- 3 baies de piment de la Jamaïque
- 1 c. à café de grains de poivre noir
- 1 bâton de cannelle (d'environ 5 cm/2 po de long)
- 250 ml (1 tasse) d'eau glacée
- Huile végétale, pour huiler la grille du fumoir

1. Rincer le tofu sous l'eau froide du robinet et l'égoutter.

2. Dans un bol, mélanger au fouet l'eau chaude, le miel, le sel, le zeste de citron, les feuilles de laurier, les baies de piment de la Jamaïque, les grains de poivre et la cannelle jusqu'à ce que le miel et le sel soient dissous. En battant au fouet, ajouter l'eau glacée.

3. Déposer le tofu dans un grand sac refermable en plastique résistant posé dans un plat allant au four. Ajouter la saumure et fermer hermétiquement. Laisser saumurer 3 heures au réfrigérateur, en retournant le sac à quelques reprises.

4. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 135 °C (275 °F). Huiler la grille. Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

5. Égoutter le tofu dans un égouttoir, en jetant la saumure et les assaisonnements. Le rincer et l'éponger à l'aide d'essuie-tout. Le mettre au fumoir directement sur la grille et le cuire 1 à 1 ½ heure ou jusqu'à ce qu'il soit coloré par la fumée.

6. On peut consommer le tofu chaud ou le laisser refroidir à température ambiante sur une grille de métal, puis le réfrigérer jusqu'au moment de le servir.

REMARQUE : le tofu fumé a une consistance molle. Pour lui conférer du croquant, le faire dorer dans du beurre fondu ou de l'huile d'olive 2 à 3 minutes par côté ou jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant.

TOFU FUMÉ, SAUCE BARBECUE

Il est vrai qu'il ne s'agit ni de côtes ni de poitrine de bœuf. N'empêche que la marinade sèche au paprika et à la cassonade, de même que la sauce barbecue, font de ce plat de tofu un digne représentant des plats fumés.

INGRÉDIENTS

Huile végétale, pour huiler la grille
450 g (1 lb) de tofu frais extra ferme
2 c. à soupe de beurre, fondu
Environ 2 c. à soupe de marinade sèche au choix
60 ml (¼ tasse) de sauce barbecue au choix (facultatif)

1. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 135 °C (275 °F). Huiler la grille avec de l'huile végétale. Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

2. Couper le tofu en tranches de 2 cm (¾ po) et disposer celles-ci sur une grille de métal. Enduire les deux côtés des tranches de beurre fondu et les enrober généreusement de marinade sèche.

3. Mettre le tofu et sa grille dans le fumoir. Comme c'est un aliment plutôt fragile, éviter autant que possible de le déplacer. Le fumer 1 à 1 ½ heure ou jusqu'à ce qu'il soit coloré par la fumée. Servir en accompagnant de sauce barbecue, si désiré. (Voir Remarque ci-dessus.)

DEUX AUTRES MANIÈRES D'APPRÊTER LE TOFU

TOFU GRILLÉ AU BARBECUE

Pour plus de saveur, régler le barbecue pour la cuisson directe et le préchauffer à feu vif. Bien enduire la grille d'huile. (Le tofu a tendance à adhérer aux surfaces.) Enduire les deux côtés des tranches de tofu de sauce barbecue et les disposer sur la grille. Les faire griller à chaleur directe 2 minutes par face ou jusqu'à ce que la sauce grésille et soit dorée. Servir en accompagnant de sauce barbecue.

TOFU FUMÉ SUR LA CUISINIÈRE

Le tofu se fume très bien dans un fumoir pour cuisinière ou un wok. Préchauffer l'un ou l'autre suivant les indications données aux pages 275 et 276. Le fumage demandera environ 20 minutes.

DESSERTS

Ce chapitre nous amène à la dernière frontière du fumage, à savoir les desserts. Car si le saumon, la poitrine de bœuf et la dinde restent dans votre zone de confort, il se pourrait que ce ne soit pas le cas des desserts. N'en parlez tout simplement pas à Michael Scelfo du restaurant Alden & Harlow de Cambridge, au Massachusetts, qui fume au bois de caryer du pouding de pain perdu au chocolat. Ni au visionnaire espagnol Victor Arguinzoniz qui, au Asador Etxebarri, son restaurant étoilé du Guide Michelin, fume de la crème glacée pour accompagner, quoi d'autre, un crumble aux pommes fumé. On dit que la fumée est l'umami du barbecue et, dans ce chapitre, vous découvrirez qu'elle fait des miracles auprès du gâteau au fromage, du flan et de deux desserts aux pommes.

CRUMBLE AUX POMMES, AU BOURBON ET AU BACON FUMÉ

QUANTITÉ : 8 portions

MÉTHODE : fumage-rôtissage

PRÉPARATION : 30 minutes

FUMAGE : 45 à 60 minutes

COMBUSTIBLE : pommier bien sûr – ce qu'il faut pour 1 heure de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : poêle en fonte de 25 cm (10 po)

DIVERS : vous pouvez cuire ce crumble à petit feu dans un fumoir classique, mais vous obtiendrez une croûte plus croustillante si vous le faites à température plus élevée. C'est un bon plat à fumer-rôtir sur un barbecue au charbon de bois.

Depuis des années, je fume les crumbles aux bleuets et aux framboises. J'ai même fumé un crumble aux figues de Barbarie lors de mon émission de télé *Primal Grill* enregistrée dans le désert de Sonora, en Arizona. Voici la variante fumée d'un classique nord-américain, la tarte aux pommes, qui m'a été inspirée par un plat offert au Outermost Inn, de Martha's Vineyard, où je me retrouve souvent durant l'été. «Je pense que la tarte aux pommes devrait fréquenter le côté sombre des choses, explique à sa manière Michael Winkelman, l'ancien chef du restaurant et créateur de la recette. Donnez-moi du bacon, du whisky, de la fumée et un dessert à la forte personnalité.» Voici donc le crumble aux pommes fumé de Michael Winkelman.

INGRÉDIENTS

FARCE

- 2 tranches de bacon artisanal, ou de Bacon maison (page 113) coupées en lamelles de 6 mm (¼ po)
- 1,4 kg (3 lb) de pommes douces et croquantes telles que Honeycrisp ou Gala
- 70 g (⅓ tasse) de cassonade tassée, ou au goût
- 1 ½ c. à soupe de farine tout usage
- 1 c. à café de zeste de citron finement râpé
- 1 c. à café de cannelle moulue
- 1 pincée de sel
- 3 c. à soupe de bourbon

GARNITURE

- 8 c. à soupe de beurre non salé, coupé en morceaux de 1 cm (½ po) et mis au congélateur jusqu'à ce qu'ils soient bien froids
- 40 g (½ tasse) de biscuits au gingembre émiettés, ou de muesli
- 60 g (½ tasse) de farine tout usage
- 100 g (½ tasse) de sucre
- 105 g (½ tasse) de cassonade
- 1 pincée de sel
- Crème glacée fumée (à la vanille, page 240) ou crème glacée à la vanille ordinaire (facultatif)

1. Régler le barbecue pour la cuisson indirecte (voir à la page 262) et le préchauffer à 200 °C (400 °F).

2. Farce : dans une poêle en fonte de 25 cm (10 po), faire frire le bacon, à feu moyen, 4 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant ; le remuer en cours de cuisson avec une écumoire. Le déposer dans un grand bol. Verser la graisse dans un récipient et la réserver pour un autre usage. Ne pas essuyer ou laver la poêle.

3. Peler et ôter le cœur des pommes, puis les couper en morceaux de 2,5 cm (1 po). Les ajouter au bacon, puis ajouter la cassonade, la farine, le zeste de citron, la cannelle et le sel. Ajouter le bourbon. Goûter et ajouter de la cassonade au besoin. Déposer la préparation à la cuiller, dans la poêle.

4. Garniture : dans un robot culinaire, moudre grossièrement le beurre, les miettes de biscuits, la farine, le sucre, la cassonade et le sel, en procédant par courtes impulsions. Ne pas trop mélanger : la préparation devrait se défaire et être friable comme du sable. En parsemer les pommes.

5. Mettre le crumble sur le barbecue ou la grille du fumoir à l'écart du feu. Ajouter le bois sur les braises et fermer le couvercle. Fumer-rôtir 45 à 60 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit dorée et la farce bien épaisse, et que les pommes soient tendres (une brochette devrait les percer facilement).

6. Servir chaud à la sortie du barbecue ou du fumoir, en garnissant, si désiré, de crème glacée.

POUDING DE PAIN PERDU AU CHOCOLAT FUMÉ

Vous serez peut-être surpris de ne pas trouver de chocolat sur la longue liste des aliments que je mets au fumoir. La raison en est que la saveur intense, amère et légèrement terreuse du chocolat recouvre celle, plus délicate, de la fumée. Cependant, ce pouding de pain perdu au chocolat fait exception. Offert au restaurant très créatif Alden & Harlow de Cambridge, au Massachusetts, c'est l'œuvre du chef propriétaire Michael Scelfo, qui sait faire un bon usage de la fumée de caryer pour transformer le pouding de pain perdu en un plat exceptionnel. Morale de l'histoire : la fumée a sa place dans les desserts quand elle contribue à en faire des plats plus grands que la somme de leurs parties.

QUANTITÉ : 8 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 30 minutes

FUMAGE : 30 à 45 minutes plus 40 à 90 minutes, au besoin

COMBUSTIBLE : caryer – ce qu'il faut pour 2 ½ heures de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : grand plat jetable en papier aluminium, poêle en fonte de 30 cm (12 po)

BIEN CHOISIR : la brioche est un pain français enrichi de beurre et d'œufs. Elle doit être ferme et non ramollie (la brioche rassise convient à merveille). Vous obtiendrez aussi de bons résultats avec le pain blanc de campagne ou une tresse. Optez pour un chocolat mi-amer très parfumé, tel que le Scharffen Berger.

DIVERS : prenez note de la technique de fumage double : d'abord, vous faites griller les cubes de brioche au fumoir, puis vous fumez le pouding de pain pour le cuire.

INGRÉDIENTS

- 1 brioche (450 g/1 lb) coupée en cubes de 2,5 cm/1 po (2 litres/8 tasses)
- 750 ml (3 tasses) de crème 35 % à fouetter
- 500 ml (2 tasses) de lait entier
- 290 g (1 ½ tasse) de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille (facultatif – pour une saveur de fumée plus prononcée, employer une gousse de vanille fumée, page 205)
- 225 g (8 oz) de chocolat mi-amer, haché grossièrement
- 4 gros œufs
- Le jaune de 2 gros œufs
- 1 c. à café d'extrait de vanille pur (1 ½ c. à café en l'absence de gousse de vanille)
- Beurre, pour la poêle
- Crème glacée fumée (à la vanille, page 240) (facultatif)

1. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

2. Disposer les cubes de brioche en une seule couche dans un plat en papier aluminium, puis le mettre au fumoir. En remuant à l'occasion, fumer 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que les cubes soient fermes et grillés.

3. Entre-temps, préparer la crème pâtissière : dans une casserole à fond épais, mettre la crème, le lait, le sucre et le sel. Si désiré, couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et en gratter les graines en les laissant tomber dans la crème. Ajouter ensuite les deux moitiés de la gousse. Porter à ébullition à feu moyen, en battant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirer la casserole du feu. Retirer les deux moitiés de la gousse de vanille. (On peut les rincer, les sécher et les employer de nouveau.) En battant jusqu'à ce qu'il soit fondu, incorporer la moitié du chocolat. (S'il ne fond pas bien, remettre la casserole sur feu doux.)

4. Dans un grand bol à l'épreuve du feu, battre au fouet les œufs, les jaunes d'œufs et l'extrait de vanille, le cas échéant. Ajouter petit à petit la préparation à la crème chaude, en battant pour éviter que les œufs coagulent. Ajouter les cubes de pain fumés et remuer jusqu'à ce qu'ils aient absorbé l'essentiel de la crème.

5. Beurrer la poêle et y déposer le mélange à la cuiller. Parsemer du reste de chocolat haché, en enfonçant les morceaux dans la préparation à l'aide d'une fourchette.

6. Régler le fumoir à 160 °C (325 °F). Si le fumoir n'atteint pas cette température, le régler à 135 °C (275 °F). Fumer le pouding 40 à 60 minutes à la température la plus élevée ou 1 à 1 ½ heure à la plus basse, ou jusqu'à ce que le pouding soit gonflé et doré à la surface et que la crème pâtissière ait pris. (Insérer une brochette en métal jusqu'au centre du pouding ; elle devrait en ressortir sèche.)

7. Servir chaud, avec la Crème glacée fumée, si désiré.

FLAN FUMÉ

Français, Espagnols et Latino-Américains s'attribuent tous la paternité du flan, ou crème caramel. On commence par faire caraméliser le sucre afin d'en revêtir le moule, ce qui confère au plat une agréable saveur de fumée amère. On le fait ensuite cuire au bain-marie dans un plat rempli à moitié d'eau, ce qui en préserve le moelleux et l'empêche de cailler. Cela ressemble à une variante française du fumage long et à basse température, ce qui m'a amené à me demander ce qui se produirait si on le faisait cuire au fumoir. La saveur de la fumée de bois contrebalancerait celle du caramel et le bain-marie serait inutile. Fabuleux et simple. Il y a tout lieu de se demander pourquoi personne n'y a songé auparavant.

INGRÉDIENTS

CARAMEL

200 g (1 tasse) de sucre

60 ml (¼ tasse) d'eau

FLAN

100 g (½ tasse) de sucre

3 gros œufs

Le jaune de 2 gros œufs

1 pincée de sel

300 ml (1 ¼ tasse) de lait entier

250 ml (1 tasse) de crème à café

1 gousse de vanille ordinaire ou fumée (voir à la page 205), fendue, ou 1 c. à café d'extrait de vanille pur

1. Caramel : dans une casserole à fond épais, cuire le sucre et l'eau 2 minutes à couvert et à feu vif. Découvrir et régler le feu à moyen. Faire tourner la casserole de sorte que le sucre dore uniformément, mais ne pas remuer à la cuiller ; surveiller attentivement la cuisson afin d'éviter que le sucre brûle ou devienne amer. (Si c'est le cas, il faudra reprendre à zéro.) Cuire 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce que le sirop soit bien doré et caramélisé. Retirer aussitôt du feu. Prendre garde à ne pas éclabousser les mains de sucre fondu.

2. Verser soigneusement le caramel dans des ramequins, en les faisant tourner pour en enduire le fond et les côtés. (Au besoin, porter des gants pour protéger mains et bras.) La partie la plus difficile est faite. Laisser le caramel durcir. Disposer les ramequins sur une plaque de cuisson à rebord.

3. Flan : dans un grand bol à l'épreuve du feu, battre le sucre, les œufs entiers, les jaunes d'œufs et le sel juste ce qu'il faut pour les mélanger. Dans une casserole à fond épais, mélanger le lait, la crème à café et la gousse de vanille, le cas échéant, et chauffer à feu moyen jusqu'à ce que la préparation soit très chaude, mais non bouillante. En battant délicatement, ajouter cette préparation au mélange aux œufs à raison de 125 ml (½ tasse)

QUANTITÉ : 6 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 20 minutes

FUMAGE : 1 à 1 ¼ heure

REFROIDISSEMENT : 4 heures ou jusqu'au lendemain

COMBUSTIBLE : j'aime bien le cerisier, mais le bois de tout autre arbre fruitier conviendra – ce qu'il faut pour 1 ¼ heure de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : 6 ramequins d'une capacité de 180 ml (6 oz), thermomètre à lecture instantanée

BIEN CHOISIR : vous avez probablement tous les ingrédients nécessaires dans votre cuisine.

DIVERS : on peut aussi cuire un flan unique dans un moule à gâteau en métal de 20 cm (8 po) de diamètre ; fumez-le un peu plus longtemps que les petits flans individuels. Pour rehausser la saveur de fumée, optez pour une gousse de vanille fumée (voir à la page 205). Le seul défi, s'il en est, que présente ce plat consiste à nettoyer les ramequins enfumés. Faites-les tremper dans de l'eau savonneuse quelques heures puis nettoyez-les à l'aide d'un tampon à récurer.

à la fois. Filtrer dans une grande tasse à mesurer à l'épreuve du feu et jeter la gousse de vanille. (Ou la rincer, la sécher et la réserver pour un usage ultérieur.) Le cas échéant, ajouter l'extrait de vanille pur. Laisser refroidir légèrement, puis verser dans les ramequins enduits de caramel.

4. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

5. Mettre la plaque de cuisson avec les ramequins dans le fumoir et fumer 1 à 1 ¼ heure ou jusqu'à ce que les flans prennent. Pour vérifier le degré de cuisson, enfoncer légèrement le doigt dans un flan. S'il remue (mais sans se rider), c'est qu'il est cuit. La température interne telle qu'indiquée au thermomètre à lecture instantanée devrait être de 82 °C (180 °F).

6. Laisser refroidir les flans à température ambiante sur une grille de métal, puis les réfrigérer au moins 4 heures ou jusqu'au lendemain avant de les servir.

7. Pour démouler, passer la lame d'un couteau le long de la paroi des ramequins. Couvrir d'une assiette, renverser et secouer de sorte que le flan se détache du ramequin. S'il reste du caramel dans celui-ci, le récupérer à la cuiller et en couvrir le flan.

GÂTEAU AU FROMAGE FUMÉ

Vous avez probablement déjà compris qu'on peut fumer pratiquement n'importe quoi. Mais doit-on le faire? Oui, si le fumage apporte à l'aliment ou au plat une saveur plus intéressante que celle qu'il aurait autrement. Voici un autre dessert qu'on fait habituellement cuire dans un plat d'eau chaude, laquelle cuit la garniture tout en l'empêchant de se fendiller ou de cailler. En d'autres mots, une cuisson lente, à basse température et humide. Ce qui, selon moi, correspond à un séjour dans un fumoir à eau. La fumée confère au gâteau au fromage une saveur entêtante, à la fois familière et exotique. Ce pourrait bien être le meilleur dans lequel vous aurez jamais piqué votre fourchette.

QUANTITÉ : 8 à 10 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 45 minutes

FUMAGE : 1 ½ à 2 heures

REFROIDISSEMENT : 1 heure ou au besoin

COMBUSTIBLE : pour ce plat, il faut un bois à la fumée douce, par exemple du pommier, du pêcher, du cerisier ou le bois d'un autre arbre fruitier – ce qu'il faut pour 2 heures de fumage (voir tableau de la page 6).

INGRÉDIENTS

CROÛTE

Huile végétale, pour huiler le moule

340 g (12 oz) de biscuits au gingembre (environ 36) ou biscuits frigidaire au chocolat (environ 36)

3 c. à soupe de cassonade

8 c. à soupe de beurre non salé, fondu

GARNITURE

4 cartons (de 225 g/8 oz chacun) de fromage à la crème, à température ambiante

210 g (1 tasse) de cassonade bien tassée

2 c. à café d'extrait de vanille pur

2 c. à café de zeste de citron râpé finement

1 c. à soupe de jus de citron frais

2 c. à soupe de beurre non salé, fondu

5 gros œufs

Sauce au caramel (page 238 ; facultatif)

1. Régler le barbecue pour la cuisson indirecte et le préchauffer à feu moyen-vif (200 °C/400 °F). Ou préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Huiler légèrement le moule à charnière et l'envelopper de papier aluminium.

2. Croûte : défaire les biscuits en morceaux et, au robot culinaire, les moudre finement avec la cassonade. Il faut environ 430 ml (1 ¾ tasse) du mélange. Ajouter le beurre fondu et faire tourner l'appareil par courtes impulsions de manière à obtenir une pâte friable. Déposer la pâte dans le moule et, en appuyant bien, en couvrir le fond et la faire remonter sur les côtés jusqu'à la moitié de la hauteur. Griller à cuisson indirecte sur le barbecue ou cuire au four 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit légèrement dorée. Laisser refroidir sur une grille de métal.

3. Garniture : essuyer le bocal du robot culinaire. Réduire en purée homogène le fromage à la crème, la cassonade, la vanille, le zeste et le jus de citron, et le beurre. Ajouter les œufs un à un, en faisant tourner l'appareil à chaque ajout. (On peut aussi employer un batteur sur socle, en fouettant la préparation au fromage à la crème d'abord, puis en battant après l'ajout de chacun des œufs.) Verser la garniture sur la croûte. Taper doucement le moule sur le comptoir à quelques reprises afin d'éliminer les bulles d'air.

4. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 105 à 120 °C (225 à 250 °F). Ajouter le bois tel que spécifié par le fabricant.

5. Mettre le gâteau au fromage au fumoir. Le fumer 1 ½ à 2 heures ou jusqu'à ce que le dessus soit bien coloré par la fumée et que la garniture ait pris. Pour vérifier le degré de cuisson, taper doucement du doigt sur le côté du moule : la garniture devrait remuer et non faire des rides. Ou encore, insérer une brochette de métal au milieu du gâteau ; elle devrait en ressortir sèche.

ÉQUIPEMENT : moule à charnière de 25 cm (10 po), grille de métal

BIEN CHOISIR : à la maison, on se sert de fromage à la crème biologique et d'un citron Meyer.

DIVERS : divers parfums sont possibles, du citron-vanille classique au caramel écossais en passant par l'orange. Quel que soit votre choix, allez-y mollo. C'est la fumée qui constitue le centre d'intérêt.

6. Laisser refroidir le gâteau dans le moule à température ambiante sur une grille de métal. Réfrigérer jusqu'au moment de servir. On peut le préparer jusqu'à 8 heures à l'avance. Passer la lame mince d'un couteau le long de la paroi du moule. Défaire l'anneau et le retirer. (Le gâteau sera servi sur le fond du moule.) Laisser réchauffer à température ambiante avant de servir.

7. Si le gâteau est servi avec la sauce, l'arroser d'une partie de celle-ci et servir le reste dans une carafe. Le couper en pointes et faire circuler le reste de sauce.

Variante

Pour une saveur des tropiques, remplacer l'extrait de vanille par 2 c. à café de gingembre frais râpé, et le zeste et le jus de citron par du zeste et du jus de citron vert.

SAUCE AU CARAMEL

QUANTITÉ : 500 ml (2 tasses)

Qu'y a-t-il de plus compatible avec le gâteau au fromage fumé que la sauce au caramel ?

INGRÉDIENTS

310 g (1 ½ tasse) de sucre

125 ml (½ tasse) d'eau

250 ml (1 tasse) de crème 35 % à fouetter

1 c. à café d'extrait de vanille pur

1. Dans une casserole profonde à fond épais, mélanger le sucre et l'eau. Couvrir et cuire 3 minutes à feu vif. Découvrir et baisser le feu à moyen. Faire tourner la casserole afin que le sucre dore uniformément, mais ne pas remuer à la cuiller. Surveiller attentivement la cuisson afin d'éviter que le sucre brûle ou devienne amer. (Si c'est le bas, il faudra tout reprendre à zéro.) Cuire 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce que le sirop soit bien doré et caramélisé. Retirer aussitôt du feu. Prendre garde à ne pas éclabousser les mains de sucre fondu.

2. Ajouter la crème. La préparation bouillonnera intensément, ce qui est normal. Remettre la casserole sur le feu et battre au fouet jusqu'à ce que la crème soit bien incorporée. Ajouter l'extrait de vanille, en battant.

3. Retirer la casserole du feu et laisser la sauce refroidir à température ambiante. La verser sur le gâteau au fromage, la servir en accompagnement, ou les deux.

POMMES FUMÉES

Voici le deuxième dessert aux pommes, une variante enfumée d'un plat réconfortant, les pommes cuites au four. Au fumage, la pomme à la douceur fruitée acquiert un goût de caramel complexe. Le bâton de cannelle planté bien droit et la guimauve rôtie apportent au plat des saveurs additionnelles ainsi qu'un peu de fantaisie. Particulièrement si on le sert avec de la Crème glacée fumée (page 240) ou de la crème fouettée fumée (page 203).

INGRÉDIENTS

- 6 pommes fermes et douces, telles que Honeycrisp ou Fuji
- 6 c. à soupe de beurre non salé, à température ambiante
- 55 g (¼ tasse) de cassonade bien tassée
- 35 g (¼ tasse) de raisins de Corinthe secs
- 20 g (¼ tasse) de miettes de biscuits au gingembre, de biscuits Graham ou d'amandes moulues
- ½ c. à café de cannelle moulue
- ¼ c. à café de muscade fraîchement râpée
- 1 c. à café d'extrait de vanille pur
- 6 bâtons de cannelle (de 5 à 7 cm/ 2 à 3 po)
- 3 grosses guimauves, coupées en deux à l'horizontale (facultatif)
- Crème glacée fumée (à la vanille, page 240) ou crème glacée ordinaire à la vanille (facultatif)

1. Régler le fumoir selon les indications du fabricant et le préchauffer à 135 °C (275 °F).

2. Ôter le cœur des pommes en laissant un peu de chair à la base de manière à former une cavité pour la garniture.

3. Dans un bol moyen, battre le beurre et la cassonade jusqu'à ce que la préparation soit bien aérée. En battant, ajouter les raisins secs, les miettes de biscuits, la cannelle moulue, la muscade et l'extrait de vanille. Répartir la garniture également entre les pommes. Planter un bâton de cannelle au milieu et, si désiré, y piquer une moitié de guimauve.

4. Disposer les pommes sur des anneaux à griller sur la grille du fumoir ou directement sur la grille. Les fumer 1 à 1 ½ heure ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, mais ne s'effondrent pas. Si les guimauves menacent de noircir, couvrir les pommes d'une tente lâche en papier aluminium. Servir chaudes en accompagnant de crème glacée, si désiré.

QUANTITÉ : 6 portions

MÉTHODE : fumage à chaud

PRÉPARATION : 30 minutes

FUMAGE : 1 à 1 ½ heure

COMBUSTIBLE : du pommier, bien sûr – ce qu'il faut pour 1 ½ heure de fumage (voir tableau de la page 6).

ÉQUIPEMENT : vide-pomme, cuiller parisienne ou éplucheur à lame fixe pour ôter le cœur des pommes, anneaux à griller pour les tenir droites (ou faites les vôtres en tortillant du papier aluminium).

BIEN CHOISIR : optez pour des pommes douces et fermes, par exemple des Honeycrisp ou des Fuji.

DIVERS : poires et coings peuvent être farcis et fumés de la même manière.

CRÈME GLACÉE FUMÉE

QUANTITÉ : 1 litre (4 tasses)

MÉTHODE : au barbecue, au fumoir, ou à l'aide d'un fumoir manuel

PRÉPARATION : 5 minutes

FUMAGE : 6 à 10 minutes au barbecue, 30 à 45 minutes dans un fumoir décalé, 15 minutes au fumoir manuel

COMBUSTIBLE : copeaux de bois (non trempés) – ce qu'il faut pour 5 minutes de fumage, ou sciure de bois dur au choix – ce qu'il faut pour 15 minutes de fumage (voir tableau de la page 6).

BIEN CHOISIR : optez pour une bonne crème glacée à la vanille du commerce telle que Ben & Jerry's, Häagen-Dazs, Graeter's ou Talenti.

DIVERS : on peut fumer la crème glacée au barbecue ou au fumoir : il faudra alors ajouter beaucoup de copeaux secs sur le feu afin de générer rapidement de la fumée avant que la crème glacée ne fonde. (Les copeaux de bois commencent à fumer plus rapidement que les morceaux ou les bûches et les secs, plus rapidement que les trempés.) Pour éviter qu'elle fonde durant le fumage, on la dépose sur un bol rempli de glaçons. On peut aussi la fumer à l'aide d'un fumoir manuel.

On l'a qualifié de scientifique fou du barbecue. L'Asador Etxebarri, son restaurant médaillé de Michelin situé dans le pays basque espagnol, attire des chefs réputés du monde entier. Aucun aliment n'est à l'abri des barbecues et fumoirs de Victor Arguinzoniz, son chef et propriétaire. Ni le *kokotxa* – un plat à base de gorge de merlu qui goûte le poisson et s'avale en glissant comme une huître. Ni le beurre, qu'il fume au bois de chêne et étale sur du pain grillé. Ni même le lait, qu'il fume dans un four à bois afin de préparer une crème glacée qui, comme tout ce qu'il sert, est à couper le souffle.

Il ne vous viendrait peut-être pas à l'esprit de fumer de la crème glacée, mais la fumée de bois lui confère une agréable saveur entêtante. Bien sûr, vous pouvez fumer la crème (voir à la page 203), puis préparer votre propre crème glacée, mais il est beaucoup plus simple de fumer de la crème glacée du commerce au barbecue ou au fumoir, ou encore à l'aide d'un fumoir manuel tel que le Smoking Gun ou l'Aladin. La crème glacée fumée est fabuleuse avec le Crumble aux pommes, au bourbon et au bacon fumé (page 228), ou le Pouding de pain perdu au chocolat fumé (page 231). Elle est tout aussi savoureuse simplement à la cuiller.

INGRÉDIENTS

1 litre (4 tasses) de crème glacée de qualité (à la vanille ou autre parfum, au choix), légèrement ramollie.

Déposer la crème glacée dans un bol peu profond posé sur un grand bol à l'épreuve du feu rempli de glace. Conserver au congélateur jusqu'au moment de la fumer.

Au barbecue au charbon de bois : régler le feu pour la cuisson indirecte et préchauffer le barbecue à feu moyen-vif (200 °C/400 °F). Déposer la crème glacée et son bol de glaçons sur la grille du barbecue. Ajouter 500 ml (2 tasses) de copeaux de bois non trempés aux braises. Fermer le couvercle et fumer 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que la crème glacée soit recouverte d'une patine de fumée. La retourner à l'aide d'une spatule et fumer l'autre côté de la même manière. La retirer du barbecue. Si elle a trop fondu, la congeler à nouveau.

Au fumoir : régler le fumoir selon les indications du fabricant. Mettre la crème glacée et son bol de glaçons dans le fumoir. Ajouter des copeaux de bois non trempés au feu. Fumer tel qu'indiqué précédemment. Il faudra peut-être un peu plus de temps pour que la crème glacée se revête d'une patine de fumée.

À l'aide d'un fumoir manuel : déposer la crème glacée dans un grand bol en verre et couvrir hermétiquement d'une pellicule plastique en laissant un coin ouvert. Déposer le bol sur un plat rempli de glaçons. Remplir le fumoir et enflammer la sciure en suivant les indications du fabricant. Insérer le tube du fumoir sous la pellicule plastique, remplir le bol de fumée, retirer le tube et fermer hermétiquement le bol avec la pellicule plastique. Laisser infuser 5 minutes. Répéter une ou deux fois ou jusqu'à ce que la crème glacée soit fumée au goût. Si elle commence à fondre, la congeler à nouveau.

COCKTAILS

Quelque part entre le Penicillin – une boisson à base de gingembre, miel, citron et scotch concoctée en 2005 par le barman Sam Ross du Milk & Honey de New York – et le Dragon's Breath à base de bourbon (page 247) qu'on m'a servi dans un verre ballon fumé au prosopis au bar d'un grand hôtel de Scottsdale, le cocktail nord-américain s'est enfumé. Littéralement, à l'aide d'un fumoir manuel ingénieux tel que le pistolet à fumer Smoking Gun ou le Super-Aladin. Ou de manière indirecte en ajoutant un spiritueux à odeur de fumée tel que le mezcal mexicain (distillé à partir d'agave fumé-rôti) ou le whisky écossais single malt (fait avec de l'orge fumé à la tourbe). Dans ce chapitre, vous découvrirez comment la fumée de bois peut transformer un cocktail que vous avez dégusté des centaines de fois en une boisson qui vous remplira d'étonnement. Voyez ces cocktails comme des plats barbecue à boire. À votre santé !

SMOKY MARY

QUANTITÉ : 1 cocktail ; on peut multiplier la recette à volonté.

MÉTHODE : fumage au fumoir manuel

PRÉPARATION : 10 minutes

FUMAGE : 8 minutes, ou le temps nécessaire

COMBUSTIBLE : 1 c. à café de sciure de chêne ou de caryer, ou au besoin

ÉQUIPEMENT : fumoir manuel

BIEN CHOISIR : comme jus de tomate, j'emploie le Sacramento. Comme mezcal, j'aime bien le Del Maguey ou le Sombra.

DIVERS : à défaut de disposer d'un fumoir manuel, versez le jus de tomate dans un plat de papier aluminium peu profond et faites-le fumer à chaud ou à froid dans un fumoir ordinaire, en suivant les indications de la page 203.

Ma variante du Bloody Mary que je pimente de raifort frais et de sauce sriracha. Vous sentirez littéralement la fumée grâce au jet savoureux de fumée de caryer provenant d'un fumoir manuel. Je sais que ça peut paraître une hérésie, mais pour rehausser cette saveur, je vous conseille de vous tourner vers le mezcal (un spiritueux à base de cactus fumé du Mexique) plutôt que d'utiliser de la vodka.

INGRÉDIENTS

180 ml (¾ tasse) de jus de tomate

4 c. à soupe (2 oz) de mezcal

2 c. à café de jus de citron frais

1 c. à café de raifort fraîchement râpé ou de raifort préparé non égoutté

1 c. à café de sriracha ou autre sauce pimentée

1 c. à café de sauce Worcestershire

4 à 6 glaçons (pour une saveur de fumée encore plus prononcée, opter pour des glaçons fumés – voir à la page 249)

1 lanière de Charqui de bœuf à la sauce sriracha (page 52) ou 1 branche de céleri (préférablement du cœur, avec les feuilles)

1. Déposer le jus de tomate, le mezcal, le jus de citron, le raifort, la sriracha et la sauce Worcestershire dans un verre mélangeur ou un shaker en métal et bien mélanger.

2. Charger le fumoir selon les indications du fabricant.

3. Couvrir le verre mélangeur d'une pellicule plastique en laissant un coin ouvert. Insérez le tube du fumoir dans le verre au-dessus du liquide, enflammer la sciure et remplir le verre de fumée. Retirer rapidement le tube et fermer hermétiquement le verre avec la pellicule plastique. Laisser reposer 4 minutes, puis remuer le liquide à l'aide d'une cuiller à cocktail. Répéter une fois ou jusqu'à l'obtention du degré de fumage désiré.

4. Déposer les glaçons dans un verre à gin. Y verser le Smoky Mary et remuer. Insérer le morceau de charqui de bœuf ou la branche de céleri et servir.

REMARQUE : certains enduisent le bord du verre de sel aromatisé ou d'épices. On peut opter pour le sel au céleri, l'assaisonnement Old Bay ou le sel épicé de tabasco (un mélange de sel de l'île Avery et de dépôts de sauce tabasco). Étaler le sel et les épices dans un plat peu profond. Frotter le bord du verre à l'aide d'un morceau de citron vert puis le tremper dans les épices. Il faudra alors fumer le Bloody Mary dans un shaker, puis le verser dans le verre en veillant à ne pas déloger les épices.

MANHATTAN FUMÉ

QUANTITÉ : 1 cocktail ; la recette peut être multipliée à volonté.

MÉTHODE : fumage au fumoir manuel

PRÉPARATION : 5 minutes

FUMAGE : 6 à 8 minutes, ou tel que nécessaire

COMBUSTIBLE : 1 c. à café de sciure de chêne ou de caryer (ou au besoin)

ÉQUIPEMENT : fumoir manuel

BIEN CHOISIR : vous pouvez employer du whisky ou du bourbon. J'aime bien le whisky Old Overholt ou Rittenhouse, et le bourbon Eagle Bare ou Bulleit. Le vermouth de choix serait pour moi le Dolin ou le Carpano Antico. Pour les cerises, optez pour une marque artisanale telle que Luxardo maraschino.

DIVERS : pour une saveur de bacon fumé, préparez ce cocktail avec le Bourbon au bacon de la page 257.

Le Manhattan est l'un des cocktails de base de l'Amérique du Nord. En voici une variante nettement plus intéressante grâce à un jet de fumée de bois. Il sera encore meilleur si vous le refroidissez avec des glaçons fumés (voir à la page 205). Une gorgée suffit pour justifier la dépense d'un fumoir manuel.

INGRÉDIENTS

- 4 c. à soupe (2 oz) de whisky
- 2 c. à soupe (1 oz) de vermouth rouge
- 4 à 6 glaçons (pour une saveur de fumée encore plus prononcée, opter pour des glaçons fumés – voir à la page 249)
- Une giclée de bitter (j'aime bien le Peychaud's)
- 1 lanière de zeste d'orange (de 1 x 4 cm/½ x 1 ½ po)
- 1 cerise au marasquin (voir Bien choisir, ci-contre)

1. Refroidir un verre à cocktail. Charger le fumoir de sciure selon les indications du fabricant.

2. Verser le whisky et le vermouth dans un verre à mélanger ou un shaker en métal. Couvrir de pellicule plastique en laissant un coin ouvert. Insérer le tube sous la pellicule au-dessus de l'alcool, enflammer la sciure et remplir le verre de fumée. Retirer rapidement le tube et fermer hermétiquement le verre à l'aide de la pellicule plastique. Laisser reposer 4 minutes, puis remuer avec une cuiller à cocktail. Répéter une fois ou jusqu'à l'obtention du degré de fumage désiré.

3. Ajouter les glaçons et remuer vigoureusement 30 secondes. Passer le Manhattan dans le verre à cocktail refroidi. Ajouter la giclée de bitter. Frotter le bord du verre à l'aide du zeste d'orange, côté brillant dessous. Ajouter le zeste et la cerise à la boisson et servir.

ÉQUIPEMENT POUR FUMER LES COCKTAILS

Le fumoir manuel (voir à la page 276) est le dernier instrument de l'arsenal du mixologue (sans oublier le fanatique du barbecue). On sert des cocktails fumés dans les restaurants les plus branchés du continent. La fumée apporte une saveur complexe et profonde qui peut transformer un cocktail respectable en un excellent, et un excellent en un chef-d'œuvre. Le fumoir manuel se présente en deux modèles, qui fonctionnent selon le même principe. On peut aussi fumer un cocktail dans un fumoir ordinaire.

Instrument n° 1: le Smoking Gun de PolyScience, qui ressemble à un pistolet en plastique noir. Mettre la sciure dans la chambre de fumage. Démarrer le ventilateur à pile et enflammer la sciure avec une allumette ou un briquet. La fumée passe dans un tube en caoutchouc en direction du verre, du shaker ou de la carafe, où elle aromatise l'aliment ou la boisson. Couvrir de pellicule plastique et remplir de fumée. Répéter au besoin.

Instrument n° 2: le fumoir Aladin, qui ressemble à une pipe à eau. Sauf que la fumée qu'il génère est celle du caryer ou du prosopis, parfumée dans le premier cas, piquante, dans le second. Le cylindre de métal vertical est muni d'un ventilateur dans la partie du bas, d'un porte-sciure dans le haut et d'un tube en caoutchouc souple par lequel on dirige la fumée. Les barmen et les chefs le considèrent comme un ustensile indispensable. Faites-le fonctionner comme l'instrument n° 1.

Instrument n° 3: fumoir classique, n'importe lequel des modèles décrits aux pages 262 et suivantes. Versez de la purée de fruit (l'ananas frais convient parfaitement) dans un plat en papier aluminium sur 6 mm (¼ po) d'épaisseur. Déposez-le dans un plat plus grand rempli de glaçons. Fumez à froid 1 ½ à 2 heures ou à chaud, 30 à 40 minutes. Vous pouvez aussi fumer du vermouth ou du vin de cette manière. Réfrigérez jusqu'au moment de servir mais, de préférence, servez pas plus de quelques heures après le fumage. (Remarque: vous pouvez congeler la purée de fruits fumée dans des moules à glaçons en vue d'un usage futur.)

DRAGON'S BREATH

Voici un cocktail qui fume littéralement grâce à un verre à cognac inversé et rempli de fumée de prosopis. La recette vient d'Aleks Karavay, un barman moldave que j'ai rencontré à Scottsdale, en Arizona. Le Cointreau et le St-Germain fournissent une note de fruits douce-acidulée. «Tuez votre dragon intérieur!» conseille Karavay. Ainsi soit-il.

INGRÉDIENTS

- 4 à 6 glaçons (pour une saveur de fumée encore plus prononcée, opter pour des glaçons fumés – voir à la page 249)
- 4 c. à soupe (2 oz) de bourbon (au choix)
- 1 c. à café de St-Germain
- 1 c. à café de Cointreau (ou autre liqueur à l'orange)
- 1 c. à café de sirop simple, ordinaire ou fumé (voir Remarques, page 252)

QUANTITÉ : 1 cocktail; la recette peut être multipliée à volonté.

MÉTHODE : fumage au fumoir manuel

PRÉPARATION : 5 minutes

FUMAGE : 2 minutes

COMBUSTIBLE : 1 c. à café de sciure de prosopis

ÉQUIPEMENT : fumoir manuel

1. Charger le fumoir de sciure et enflammer celle-ci selon les indications du fabricant.

2. Tenir un verre à cognac à l'envers. Y insérer le tube du fumoir et le remplir de fumée jusqu'au moment où on ne peut plus voir à travers. Couvrir le verre d'un sous-verre et le retourner à l'endroit.

3. Déposer les glaçons dans un shaker. Ajouter le bourbon, le St-Germain, le Cointreau et le sirop simple, et remuer rapidement environ 20 secondes.

4. Découvrir le verre à cognac et y verser aussitôt le cocktail. Servir sans délai, alors que la fumée s'échappe encore du verre.

BIEN CHOISIR : le St-Germain est une liqueur aux fleurs de sureau. Vous avez probablement tous les autres ingrédients à la maison.

DIVERS : pour plus de saveur, employez du sirop simple fumé (voir à la page 204).

COMMENT INFUSER DE LA FUMÉE DANS UN COCKTAIL

Il existe six méthodes pour le faire.

1. Le spiritueux fumé. Le whisky écossais possède une saveur de fumée caractéristique qui résulte de sa distillation à partir d'orge fumé, et la rauchbier (bière allemande fumée) est brassée à partir d'orge fumé. Quant au mezcal, il est fabriqué avec le cœur de l'agave rôti sur le feu. Ces trois boissons permettent de préparer d'excellents cocktails fumés.

2. Le verre fumé. Remplissez de fumée un verre à cocktail tourné à l'envers. Couvrez son embouchure (tournée vers le bas) d'un sous-verre. Retournez le verre à l'endroit et laissez-le reposer à couvert 1 minute. Versez-y le cocktail et servez tandis que le verre fume encore. Cette méthode convient pour le Dragon's Breath (page 247).

3. Le cocktail infusé directement. Mélangez le cocktail dans un verre à cocktail ou un shaker. Couvrez l'embouchure de pellicule plastique, en laissant un coin ouvert. Chargez le fumoir de sciure de bois dur selon les indications du fabricant. Insérez le tube sous la pellicule et au-dessus de la boisson. Enflammez la sciure et remplissez le verre de fumée. Retirez le tube et fermez aussitôt hermétiquement. Laissez reposer 4 minutes, découvrez et remuez à l'aide d'une cuiller à cocktail. Répétez au besoin pour obtenir le degré de fumage désiré. Cette méthode convient pour le Smoky Mary (page 244).

4. Les cocktails fumés tous ensemble. Mélangez les ingrédients dans une grosse carafe ou un grand bol et couvrez d'une pellicule plastique en laissant un coin découvert. Insérez le tube du fumoir au-dessus du liquide et remplissez la cruche de fumée. Retirez le tube et fermez hermétiquement. Laissez reposer 4 minutes, puis remuez et répétez au besoin.

5. La garniture fumée. Ajoutez au cocktail une tranche croustillante de bacon ou de charqui de bœuf fumée maison (page 52), qui servira de bâtonnet à cocktail.

6. Les glaçons fumés. Dans un plat en papier aluminium, fumez des glaçons à froid 1½ à 2 heures ou à chaud, 20 à 30 minutes (à la température la plus basse possible). Les glaçons fondront si bien qu'il faudra remettre l'eau à congeler pour obtenir des glaçons fumés. (J'ai appris cette astuce de barmen du Broadmoor de Colorado Springs, où je tiens la Barbecue University.) Autrement, mettez les glaçons dans un bol déposé dans un autre bol rempli de glace. Couvrez de pellicule plastique et fumez à l'aide d'un fumoir manuel tel qu'indiqué ci-dessus. Répétez au besoin.

MEZCALINI

Croisez une margarita et un mojito et vous obtenez un mezcalini. Ajoutez de la fumée et vous atteindrez le nirvana, sans oublier la notoriété, particulièrement si vous brandissez votre fumoir manuel devant vos invités. Ce pourrait être le cocktail le plus désaltérant que vous ayez jamais goûté (le concombre et la *yerba buena* s'en chargeront). Je l'ai découvert au restaurant sur le toit de l'hôtel Casa Oaxaca de cette ville coloniale du sud-centre du Mexique. Il est peu probable que vous puissiez reproduire exactement la recette, à moins que vous n'ayez accès à des *chinicuiles* (vers de cactus frits) que, dans les bars de ce coin du Mexique, on grignote avec des sauterelles et des criquets, également frits. Lesquels vers (pensez à de mini-Cheetos au goût de bacon et de beurre) sont moulus avec du sel et des piments séchés afin de préparer une marinade sèche dont on enduit le bord des verres. Sous nos latitudes, le sel fumé (voir à la page 204) fera l'affaire. Si vous passez par Oaxaca, ne manquez pas d'aller casser la croûte au Casa Oaxaca : la cuisine raffinée du chef Alejandro Ruiz vous éblouira certainement.

INGRÉDIENTS

250 ml (1 tasse) de mezcal

250 ml (1 tasse) de jus de citron vert frais (il doit vraiment être frais)

180 ml (¾ tasse) de sirop simple ou de sirop simple fumé (voir Remarques page 252)

2 c. à soupe de Cointreau (ou autre liqueur à l'orange)

1 concombre moyen, pelé, épépiné et coupé en dés de 6 mm/¼ po (environ 250 ml/1 tasse)

1 botte de *yerba buena*, menthe verte ou menthe poivrée fraîche, rincée, essorée, tiges séparées

140 g (½ tasse) de sel fumé (employer un bon sel fumé du commerce ou le fumer soi-même en suivant les indications de la page 204) ou de sel casher

1 quartier de citron vert, pour humecter le bord des verres

6 glaçons géants (voir Remarques page 252) ou 18 à 20 glaçons ordinaires ou fumés (page 249)

1. Dans une carafe, mélanger le mezcal, le jus de citron vert, le sirop simple et le Cointreau, couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir. Le mélange peut-être préparé à l'avance.

2. Au moment de servir, déposer le concombre et la *yerba buena* dans un mortier ou un bol et les écraser légèrement au pilon ou à l'aide d'un bâtonnet à cocktail. Verser cette préparation dans la carafe. Si le Mezcalini doit être servi aussitôt,

QUANTITÉ : 6 portions

MÉTHODE : fumage au fumoir manuel

PRÉPARATION : 10 minutes (on peut le faire à l'avance).

FUMAGE : 6 à 8 minutes (facultatif)

COMBUSTIBLE : 1 c. à café de sciure de prosopis ou chêne, ou au besoin (facultatif)

ÉQUIPEMENT : fumoir manuel (facultatif)

BIEN CHOISIR : la *yerba buena* (littéralement « bonne plante ») est l'une des nombreuses plantes sauvages mexicaines qui entrent dans la composition de la *mole verde* et d'autres sauces. Elle possède une saveur piquante et légèrement anisée, sorte d'hybride entre la menthe verte et le basilic thaïlandais. On en trouve dans les épiceries mexicaines. Sinon, la menthe verte ou poivrée fera à peu près l'affaire.

DIVERS : le mezcal est le cousin fumé de la tequila. Il est fabriqué dans le centre du Mexique à partir du cœur d'un cactus, l'agave, rôti sur le feu. Del Maguey, Sombra et Montelobos sont de bonnes marques. Évitez les produits bon marché, qui comprennent un ver dans la bouteille.

le concombre et la *yerba buena* peuvent être écrasés directement dans la carafe à l'aide d'une cuiller en bois à long manche.

3. Facultatif : pour une saveur de fumée plus prononcée, fumez le cocktail à l'aide d'un fumoir manuel : couvrir la carafe de pellicule plastique en laissant un coin libre. Au moment de servir, charger le fumoir de sciure selon les indications du fabricant. Introduire le tube dans la carafe et la remplir de fumée. Retirer rapidement le tube et fermer hermétiquement. Laisser reposer 4 minutes. Remuer à l'aide d'une cuiller à cocktail et répéter une fois.

4. Pour servir, étaler le sel fumé dans un bol peu profond. Humecter le bord de 6 grands verts avec le quartier de citron vert puis les passer dans le sel. Secouer pour éliminer l'excédent.

5. Déposer 1 glaçon géant ou 3 ou 4 glaçons ordinaires dans chacun des verres, puis verser le Mezcalini. Ajouter un peu du mélange de concombre et de *yerba buena* dans chaque verre, en veillant à ne pas déloger le sel.

REMARQUES : la beauté des glaçons géants, c'est qu'ils fondent lentement et, par conséquent, diluent moins la boisson. On trouve des moules dans les magasins de fournitures de bar ou chez Williams-Sonoma.

Pour faire un sirop simple, mélanger dans une casserole du sucre et de l'eau à parts égales (par exemple, 250 ml/1 tasse de chacun). Porter à ébullition à feu vif et cuire 2 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit translucide. Laisser refroidir à température ambiante, puis verser dans une bouteille ou un pot. Les indications pour la confection d'un sirop simple fumé se trouvent à la page 204.

LA MYSTIQUE DU MEZCAL

On pourrait le qualifier de chercheur d'alambics. Depuis 1995, Ron Cooper fait le tour des villages éloignés des montagnes d'Oaxaca à la recherche de distillateurs de mezcal artisanal. L'artiste de Taos, Nouveau-Mexique, et désormais grand-prêtre du mezcal a fondé Del Maguey, faisant passer ainsi l'alcool indigène d'Oaxaca de mauvaise gnôle à base de cactus, autrefois tristement célèbre pour le ver qu'on ajoutait dans la bouteille, à un spiritueux prestigieux qu'on sert dans les bars des grands hôtels, de Tokyo à New York.

Le mezcal est un spiritueux distillé à partir du cœur du *maguey* (nom indigène de l'agave) rôti sur le feu. La plante met 5 à 15 ans à atteindre sa maturité. On la récolte à la machette, sur le flanc de collines souvent tellement escarpées que même les ânes ne peuvent s'y rendre. Dépouillé de ses feuilles épineuses, le cœur ressemble à un ananas, d'où le nom de *piñas* qu'on lui donne dans la langue du coin. Il en faut 7 à 11 kg (15 à 25 lb) pour faire 1 litre (4 tasses) de mezcal.

Pour savoir ce qui distingue les mezcals Del Maguey de la tequila ou des mezcals industriels, je me suis rendu en voiture sur un chemin cahoteux aux virages en lacets jusqu'au village de Santa Catarina Minas, un périple qui a duré deux bonnes heures.

Luis Carlos Vasquez nous y a accueillis et nous a conduits à un monticule de terre de forme conique, le *horno,* où, durant quatre jours, on a fait rôtir au feu de bois de chêne des cœurs d'agave dans une fosse tapissée de pierres. Son visage hâlé avait les traits des rois zapotèques qu'on aperçoit sur les bas-reliefs. Luis Carlos Vasquez descend d'une longue lignée de *mezcaleiros*. Son père, Loreano Carlos, véritable légende de l'univers du mezcal, possède une distillerie quelques kilomètres plus loin. « Distillerie » est un grand mot pour désigner cet abri sans murs au sol en terre battue et au toit en tôle ondulée. Ceux qui s'attendent à voir l'alcool jaillir à grands flots, comme c'est le cas dans une fabrique de tequila, sont surpris, voire peu impressionnés, par le mince filet de liquide qui s'échappe du tube de bambou. Ici, de même de dans toutes les distilleries de Ron Cooper, tout est fait à la main, de la cueillette à la construction de la fosse à rôtir en passant par l'opération qui consiste à écraser les cœurs d'agave et, bien sûr, l'alimentation et le fonctionnement de l'alambic.

Quand nous sommes entrés dans la distillerie, un employé coupait les *pinas* carbonisés en morceaux de la taille d'un poing tandis qu'un autre les écrasait à l'aide d'un immense pilon afin d'en obtenir une pulpe fibreuse. C'est un travail éreintant : le pilon doit bien peser dans les 18 kg (40 lb). Dans la plupart des distilleries, ce travail est effectué par un moulin ou une meule actionnée par une mule. Cependant, Vasquez croit que la présence d'un animal laisserait dans le produit fini une odeur décelable.

Vient ensuite la fermentation : la pulpe de cœurs de *maguey* est déposée à la fourche dans des réservoirs en bois de la hauteur d'un homme où, couverte de nattes de jonc, elle fermente une semaine ou plus à l'air libre et sous un soleil torride. Drosophiles et abeilles bourdonnent paresseusement autour des réservoirs. Une fois fermentée, la pulpe douce et collante est déposée dans ce qui est possiblement le moins évolué des alambics toujours en opération en Amérique du Nord. (Dans la plupart des distilleries de mezcal, on se sert désormais d'alambics en cuivre.) La chaudière consiste en une grande casserole de terre cuite qui est irriguée par un flot régulier d'eau froide et recouverte d'un bol en terre cuite peu profond. L'alcool se condense dans le fond du bol. Il passe ensuite dans un entonnoir puis dans des tubes en bambou d'où il s'écoule dans des bonbonnes en plastique.

La première distillation permet d'obtenir un liquide acidulé et poivré, qui est distillé une seconde fois afin de produire un alcool titrant environ 45 degrés. Mais on ne trouvera ni hygromètre ni autre instrument de mesure scientifique à la distillerie de Vasquez. Le nettoyage (destiné à éliminer les « têtes » poivrées et les « queues » pleines d'impuretés) se fait grâce aux sens de la vue, de l'odorat et du goût. Il a suffi que je passe une heure à la distillerie pour que mes vêtements dégagent la même odeur que si j'avais passé la soirée assis devant un feu de camp sous le vent.

La coutume veut qu'on boive le mezcal à sa sortie de l'alambic, pur, non vieilli et non aromatisé. C'est un spiritueux fin, à la fois puissant et moelleux, à la saveur complexe de sucres de plantes, de minéraux et de fumée de bois. Son goût varie en fonction de la variété d'agave, du microclimat, de l'eau et, bien sûr, de l'expérience et de l'art du distillateur. C'est pour cette raison que, depuis la fondation de son entreprise en 1995, Cooper s'est spécialisé dans les mezcals de villages spécifiques, qui sont clairement étiquetés comme tels, sans avoir recours au mélange qui compose habituellement les produits industriels.

On dit souvent que les Espagnols ont introduit la distillation dans le Nouveau-Monde, affirmation que Ron Cooper conteste avec force. En voyant l'alambic de Vasquez, fait entièrement de terre cuite, de bols de bois et de tubes de bambou, je n'ai eu aucun mal à croire que les Zapotèques ont perfectionné la distillation bien avant l'arrivée des conquistadors.

LIMONEIRO

VIN PANACHÉ AU MEZCAL ET AU GINGEMBRE GARNI DE ROMARIN

QUANTITÉ : 1 cocktail ; la recette peut être multipliée à volonté.

PRÉPARATION : 5 minutes

BIEN CHOISIR : optez pour un mezcal artisanal tel que le Del Maguey ou le Sombra.

Daniel Avila, barman au restaurant Los Danzantes d'Oaxaca, a remporté le premier prix d'un concours de mixologie du Mexique grâce à ce cocktail savoureux à base de mezcal. Improvisant sur le thème de la caïpirinha brésilienne, il mélange des dés de citron vert et du gingembre frais, puis ajoute à cela du vin blanc, du mezcal et du romarin. Voyez ce cocktail comme le vin panaché suprême à consommer impérativement lors d'une séance de fumage.

INGRÉDIENTS

- 1 citron vert, coupé en dés de 6 mm/¼ po (écorce et chair)
- 1 morceau de 2,5 cm (1 po) de gingembre frais, pelé et coupé en dés de 6 mm/¼ po
- 4 c. à soupe (2 oz) de mezcal
- 2 c. à soupe (1 oz) de vin blanc sec
- 1 c. à soupe de jus de citron vert frais
- 1 c. à soupe de sirop simple, ordinaire ou fumé (voir Remarques à la page 252)
- 4 à 6 glaçons (pour une saveur de fumée encore plus prononcée, opter pour des glaçons fumés – voir à la page 249)
- 1 belle tige de romarin

Dans un shaker, bien mélanger le citron vert et le gingembre. Ajouter le mezcal, le vin, le jus de citron vert, le sirop simple et 180 ml (¾ tasse) de glaçons, et secouer vigoureusement durant 1 minute. Passer dans un grand verre rempli de glaçons. Garnir de la tige de romarin et servir.

GREEN SMOKE

QUANTITÉ : 4 portions

PRÉPARATION : 15 minutes

On sert souvent les spiritueux mexicains avec de la *salsa verde*, mais celui-ci est le seul à ma connaissance qui associe dans une boisson tomatilles fraîches et mezcal fumé. (La recette vient du restaurant branché Alden & Harlow de Cambridge, au Massachusetts.) Appartenant à la famille de la cerise de terre, la tomatille possède une saveur acidulée qui relève autant du fruit que du légume.

INGRÉDIENTS

1 litre (4 tasses) de glaçons ordinaires ou fumés (voir à la page 249)

180 ml (¾ tasse/6 oz) de mezcal

125 ml (½ tasse) de Purée de tomatille aux graines de coriandre (recette ci-dessous)

6 c. à soupe de jus de citron vert frais

125 ml (½ tasse/2 oz) de *punsch* suédois Kronan (voir Bien choisir, ci-contre)

⅛ c. à café de gros sel ou de sel fin (de mer ou casher)

Déposer les glaçons dans une grande carafe. Ajouter le mezcal, la purée de tomatille, le jus de citron vert, le *punsch* et le sel. Remuer vigoureusement 1 minute puis verser dans des verres à cocktail refroidis.

PURÉE DE TOMATILLE AUX GRAINES DE CORIANDRE

QUANTITÉ : environ 300 ml (1 ¼ tasse)

Il y aura plus de purée que ce qui est nécessaire pour le Green Smoke. Congelez-la dans un moule à glaçons de manière à disposer au besoin de portions de 30 g (1 oz).

INGRÉDIENTS

110 g (¾ tasse) de tomatilles hachées grossièrement (3 ou 4 tomatilles de taille moyenne, équeutées, enveloppe ôtée et rincées)

100 g (½ tasse) de sucre

1 c. à soupe de graines de coriandre

125 ml (½ tasse) d'eau

Dans un robot culinaire, réduire en purée les tomatilles, le sucre et les graines de coriandre. Ajouter l'eau et faire tourner l'appareil par courtes impulsions jusqu'à ce que la préparation soit homogène. La purée se conservera au réfrigérateur au moins 3 jours à couvert. On peut aussi la congeler dans un moule à glaçons, puis déposer ceux-ci dans un sac de plastique refermable ; elle se conservera alors 3 mois au congélateur.

BIEN CHOISIR : au Alden & Harlow, on emploie le mezcal Del Maguey Vida. Spiritueux à base de canne à sucre, le *punsch* suédois Kronan était populaire aux États-Unis avant la prohibition et connaît aujourd'hui un regain de popularité. À défaut d'en trouver, remplacez-le par du rhum foncé ou de la cachaça brésilienne.

DIVERS : la tomatille se présente sous la forme d'un fruit vert et rond enfermé dans une enveloppe parcheminée, qu'il faut enlever et jeter.

BOURBON AU BACON

Voici une autre manifestation de l'engouement pour le bacon qui frappe la planète barbecue, de même qu'une manière ingénieuse de faire du spiritueux préféré des Américains une boisson encore plus agréable. La technique d'infusion vient du chef Megan Neubeck du Terzo Piano au Art Institute de Chicago (C'est la graisse de bacon qui confère à la boisson sa saveur de fumée.) Le Manhattan et le Old fashioned n'en sont que meilleurs. Mieux encore, servez-les avec une lamelle de bacon en garniture.

INGRÉDIENTS

225 g (½ lb) de bacon fumé, coupé en lamelles de 6 mm (¼ po)

1 bouteille (750 ml) de bourbon ou de whisky (marque au choix)

1. Mettre le bacon dans une poêle moyenne froide (ou au barbecue réglé à cuisson directe et préchauffé à feu moyen-vif – 200 °C/400 °F). Le cuire à feu moyen-vif 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit brun doré et que la graisse ait fondu.

2. Retirer la poêle du feu et laisser le bacon refroidir légèrement puis, à l'aide d'un tamis fin, passer la graisse dans un grand bol en métal. Réserver les morceaux de bacon pour un autre usage, par exemple pour en parsemer une salade ou en garnir des Œufs fumés à la diable (page 36).

3. Verser le bourbon dans la graisse de bacon tiède et battre au fouet pour mélanger ; réserver la bouteille et la fermer. Laisser le bourbon infuser 2 heures à température ambiante, puis couvrir et congeler jusqu'au lendemain.

4. Sortir le bourbon du congélateur. La graisse aura remonté à la surface et sera congelée. L'écumer ; elle pourra servir pour la cuisson ou pour arroser une viande.

5. Tapisser un entonnoir d'un filtre à café en papier. Filtrer le bourbon en le versant dans la bouteille réservée, surmontée de l'entonnoir. Fermer la bouteille avant de la ranger. La boisson se gardera quelques semaines à température ambiante (si une telle chose est envisageable).

QUANTITÉ : 1 bouteille de 750 ml

PRÉPARATION : 15 minutes

ÉQUIPEMENT : entonnoir, filtre à café

INFUSION : 12 heures

BIEN CHOISIR : Neubeck emploie du whisky de grain de KOVAL, distillé à Chicago. Autres possibilités : Maker's Mark, Knob Creek, Blanton's, même le bourbon Wild Turkey ou encore un whisky du Tennessee tel que le Jack Daniel's. Bacon : employez un bon bacon artisanal ou un bacon maison, tel que préparé selon les indications données à la page 113.

DIVERS : intense quand il est bu sec. Excellent dans les cocktails et la sauce barbecue.

BLOOD AND SAND

QUANTITÉ : 1 cocktail ; la recette peut être multipliée à volonté.

PRÉPARATION : 5 minutes

BIEN CHOISIR : l'orange sanguine est de saison de décembre à mars. On en trouve dans les grands supermarchés ou les fruiteries.

DIVERS : il existe de nombreuses marques de whisky écossais single malt. Le Laphroaig et le Lagavulin sont ceux qui possèdent la saveur de fumée la plus prononcée. Comme vermouth de choix, j'opte pour le Dolin ou le Carpano Antico. Le cherry heering est une liqueur de cerise créée à la fin du 18e siècle par le maître distillateur danois Peter Heering.

La fumée est fabuleuse de multiples manières et est même à l'origine du regain de popularité d'un ancien cocktail. Le Blood and Sand tire son nom d'un film de torero de 1922 mettant en vedette Rudolph Valentino. Il figure dans ce livre parce que le spiritueux principal, le whisky écossais single malt, est distillé à partir d'orge fumé à la tourbe. Surtout, ne craignez rien : le seul sang à entrer dans sa composition cocktail est celui de l'orange sanguine, agrume à la saveur de fraise et d'orange.

INGRÉDIENTS

1 orange sanguine

2 c. à soupe (1 oz) de whisky écossais single malt

2 c. à soupe (1 oz) de vermouth rouge

2 c. à soupe (1 oz) de cherry heering

4 à 6 glaçons (environ 250 ml/1 tasse ; pour une saveur de fumée encore plus prononcée, opter pour des glaçons fumés – voir à la page 249)

1. Refroidir un verre à cocktail.

2. À l'aide d'un économe, prélever une bande de zeste d'orange sanguine de 2,5 x 4 cm (1 x 1 ½ po) et la réserver. Couper le fruit en deux et couper une tranche de 6 mm (¼ po) d'épaisseur dans la partie la plus large d'une des moitiés. Épépiner la tranche, le cas échéant, puis pratiquer une incision sur le rayon de manière à pouvoir la faire tenir sur le bord d'un verre. Réserver. Presser le jus du reste de l'orange au-dessus d'un shaker ou d'un verre
à mélanger. Il en faudra 2 c. à soupe.

3. Ajouter le whisky, le vermouth, le cherry heering et les glaçons dans le shaker. Bien secouer puis verser dans le verre à cocktail. Passer la lanière de zeste d'orange le long du bord (face brillante dessous) et décorer de la tranche d'orange réservée.

TABLEAUX DE CONVERSION

À noter que toutes les conversions sont approximatives, mais suffisamment proches des quantités réelles pour être utiles quand il s'agit de passer d'un système à un autre.

TEMPÉRATURES DU FOUR

FAHRENHEIT	THERMOSTAT	CELSIUS
250	½	120
275	1	135
300	2	150
325	3	160
350	4	180
375	5	190
400	6	200
425	7	220
450	8	230
475	9	250
500	10	260

REMARQUE : réduire les températures de 20 °C (68 °F) s'il s'agit d'un four à convection.

ÉQUIVALENCES APPROXIMATIVES

1 plaquette de beurre = 8 c. à soupe = 4 oz = ½ tasse = 115 g

1 tasse de farine tout usage tamisée = 4,7 oz = 135 g

1 tasse de sucre granulé = 8 oz = 220 g

1 tasse de cassonade bien tassée = 6 oz = 220 à 230 g

1 tasse de sucre glace = 4 ½ oz = 125 g

1 tasse de miel ou de sirop = 12 oz = 340 g

1 tasse de fromage râpé = 4 oz = 115 g

1 tasse de haricots secs = 6 oz = 170 g

1 gros œuf = environ 2 oz ou 3 c. à soupe

1 jaune d'œuf = environ 1 c. à soupe

1 blanc d'œuf = environ 2 c. à soupe

MESURES DE CAPACITÉ

AMÉRICAIN	IMPÉRIAL	MÉTRIQUE
2 c. à soupe	1 oz liq.	30 ml
3 c. à soupe	1 ½ oz liq.	45 ml
¼ tasse	2 oz liq.	60 ml
⅓ tasse	2 ½ oz liq.	80 ml
⅓ tasse + 1 c. à soupe	3 oz liq.	90 ml
⅓ tasse + 2 c. à soupe	3 ½ oz liq.	100 ml
½ tasse	4 oz liq.	125 ml
⅔ tasse	5 oz liq.	160 ml
¾ tasse	6 oz liq.	180 ml
¾ tasse + 2 c. à soupe	7 oz liq.	200 ml
1 tasse	8 oz liq.	250 ml
1 tasse + 2 c. à soupe	9 oz liq.	275 ml
1 ¼ tasse	10 oz liq.	300 ml
1 ⅓ tasse	11 oz liq.	325 ml
1 ½ tasse	12 oz liq.	375 ml
1 ⅔ tasse	13 oz liq.	410 ml
1 ¾ tasse	14 oz liq.	430 ml
1 ¾ tasse + 2 c. à soupe	15 oz liq.	450 ml
2 tasses (1 pinte)	16 oz liq.	500 ml
2 ½ tasses	20 oz liq. (1 chopine)	600 ml
3 ¾ tasses	1 ½ chopine	900 ml
4 tasses	1 ¾ chopine	1 litre

POIDS

IMPÉRIAL	MÉTRIQUE	IMPÉRIAL	MÉTRIQUE
½ oz	15 g	7 oz	200 g
1 oz	30 g	8 oz	225 g
1 ½ oz	45 g	9 oz	250 g
2 oz	60 g	10 oz	285 g
2 ½ oz	75 g	11 oz	315 g
3 oz	90 g	12 oz	340 g
3 ½ oz	100 g	13 oz	370 g
4 oz	125 g	14 oz	400 g
5 oz	140 g	15 oz	425 g
6 oz	170 g	16 oz	450 g

LES DIVERSES CATÉGORIES DE FUMOIRS

BARBECUE AU CHARBON DE BOIS

Si vous possédez un barbecue au charbon de bois, vous disposez, en fait, d'un fumoir. Le charbon de bois est le combustible le plus simple, nettement plus que le propane d'un barbecue au gaz. Il suffit de le régler pour la cuisson indirecte, d'ajouter des copeaux ou morceaux de bois sur les braises, et le tour est joué. Remarque : pour le fumage, il faut un barbecue avec couvercle haut et fermant hermétiquement.

Avantages

- Le barbecue au charbon de bois est répandu et bon marché, et il occupe peu d'espace.

Inconvénients

- Comme il est conçu pour griller les aliments, il est souvent difficile de maintenir une température basse constante.
- La grille relativement petite ne permet pas de fumer beaucoup d'aliments à la fois.

Conseils

- Déposez d'abord les aliments sur la grille, puis ajoutez les copeaux ou morceaux de bois sur les braises. Si vous faites le contraire, vous devrez travailler au milieu d'un nuage de fumée.
- Pour ajouter du bois sur le feu, employez une pince et déposez-le délicatement sur les braises. Évitez de le lancer dans le feu ou de le remuer, ce qui risquerait de faire retomber les cendres sur les aliments. C'est vrai pour tous les fumoirs au charbon de bois.

FONCTIONNEMENT

Enflammer le charbon de bois dans une cheminée d'allumage et charger les paniers de côté du barbecue de type kettle en vue d'une cuisson indirecte ou d'un fumage-rôtissage. Dans ce dernier cas (haute température), il faudra tout le contenu d'une cheminée d'allumage. Par contre, pour un fumage à basse température, le tiers ou la moitié suffira (soit environ 10 morceaux de chaque côté). Pour le fumage à froid, employer un générateur de fumée ou un petit fumoir en forme de tube ou de sachet grillagé pour barbecue.

Mettre un plat en papier aluminium entre les paniers de braises.

Installer la grille du barbecue.

Faire tremper les copeaux de bois dans l'eau avant le fumage.

Ajouter les copeaux trempés sur les braises afin de produire de la fumée. Inutile, par contre, de faire tremper les morceaux de bois.

FUMAGE SUR RÔTISSOIRE DANS UN BARBECUE DE TYPE KETTLE

Si vous possédez un barbecue Weber de type kettle, alors procurez-vous une rôtissoire en anneau avec tournebroche motorisé. Vous pourrez ainsi conjuguer fumage et rôtissage à la broche. L'anneau offre en outre l'avantage de remonter le couvercle du barbecue de quelques centimètres, ce qui est utile quand on fume une dinde entière ou un poulet sur canette de bière.

FONCTIONNEMENT

Installer l'anneau de métal sur le barbecue. Mettre les braises dans les paniers à braises des deux côtés, comme pour la cuisson indirecte. Sur l'image, un poulet rôtit à la broche au-dessus d'un plat rempli de légumes, placé au centre.

FUMOIR/CUISEUR ROND VERTICAL

Pourquoi ce fumoir est-il devenu l'un des plus populaires en Amérique ? Par quelle loi paradoxale de thermodynamique un carré de côtes levées peut-il être suspendu à 5 cm (2 po) au-dessus du feu sans calciner ? Et comment les fabricants réussissent-ils à fabriquer un appareil aussi performant se vendant à moins de 300 $ US ?

Le fumoir rond vertical est composé d'un baril en acier et d'un panier à charbon de bois dans le bas. Les aliments cuisent à la verticale, suspendus à des barres de métal fixées dans le haut du baril. L'air pénètre par l'évent du bas et s'échappe par de petits trous percés dans le haut. Tout comme dans un barbecue, les aliments cuisent à chaleur directe au-dessus des braises (sans plat d'eau qui agirait comme barrière entre les deux). Tout comme dans un fumoir, il fonctionne en système étanche, la fumée étant produite par des copeaux ou des morceaux de bois qu'on ajoute aux braises. Par conséquent, la chaleur se transmet à la fois par convection et par rayonnement, si bien que le fumage est plus rapide dans ce type de fumoir que dans l'appareil classique.

Avantages

- Ce fumoir demande peu d'espace et est bon marché, simple d'emploi et polyvalent – il peut servir au fumage, au rôtissage et à la cuisson directe (dans ce dernier cas, enlever le couvercle).
- La chambre de cuisson étanche permet de préserver l'humidité des aliments. De plus, comme ceux-ci sont à la verticale, le gras s'écoule mieux. Enfin, le jus de la viande procure un surcroît de saveur en retombant sur les braises.

Inconvénients

- Comme l'espace de cuisson est relativement restreint, ce fumoir est mieux adapté aux petits et moyens groupes qu'aux grands.
- La saveur de fumée est moins prononcée que dans un fumoir à eau ou décalé.

FONCTIONNEMENT

Remplir le panier aux trois quarts de charbon de bois froid.

Ajouter les charbons brûlants de la cheminée sur le charbon de bois froid.

Ajouter quelques morceaux de bois afin de produire de la fumée.

(suite à la page suivante)

Une fois le panier descendu dans le fond du baril, installer les barres sur lesquelles les aliments seront suspendus.

Suspendre les aliments sur une barre. À noter le manche en bois avec œillet pour saisir le crochet chaud.

La beauté du fumoir rond vertical, c'est que les aliments cuisent à la verticale au-dessus des braises, tout comme dans un tandour indien.

Conseils

- La plupart du temps, les évents sont préréglés à l'usine. Si vous cuisinez et fumez en haute altitude, ouvrez un peu plus celui du bas afin de laisser entrer un surplus d'air.
- Si vous désirez accroître la température (par exemple pour que la peau du poulet soit plus croustillante ou relancer la cuisson de la poitrine de bœuf), ouvrez le couvercle de 1 à 2,5 cm (½ à 1 po).

FUMOIR ROND DÉCALÉ

Il n'y a rien comme ce fumoir pour vous classer parmi les pros du fumage. Pendant des années, il a dominé sur le circuit des concours de barbecue. Désormais offert en modèle grand public, il fait son entrée dans les cours arrière de l'Amérique et de l'Europe accompagné du machisme qui lui est inhérent.

La légende veut que des gens qui travaillaient dans les champs de pétrole du Texas et de l'Oklahoma aient construit les premiers fumoirs décalés en utilisant des tuyaux à huile et des barils en acier. Les fumoirs modernes sont conçus selon le même modèle : une chambre de fumage/cuisson en forme de baril ou de boîte horizontale reliée à une boîte à feu placée plus bas, d'où le terme « décalé ». Sur certains modèles, elle se trouve derrière ou sous la chambre de fumage. Un tuyau d'évacuation situé dans le bas de la chambre de fumage achemine la graisse vers un récipient destiné à cet usage.

Quelle que soit la configuration, la chaleur et la fumée sont acheminées par une ouverture dans la chambre de cuisson où elles circulent autour des aliments et s'échappent par la cheminée. Cette circulation d'air chaud et de fumée de bois constitue l'une des caractéristiques propres au fumoir décalé ; on obtient ainsi des côtes ou une épaule de porc à la croûte admirable et à l'anneau de fumée généreux.

Avantages

- Le fumoir décalé consomme du vrai bois, sous forme de bûches pour les plus gros, ou de morceaux ou copeaux ajoutés aux braises du charbon de bois pour les plus petits. Ni granulés, ni propane, ni électricité.
- La taille substantielle de la chambre de cuisson permet de fumer de grandes quantités d'aliments, même des cochons entiers. En outre, il n'est pas nécessaire d'ouvrir la chambre de fumage pour ajouter du bois, si bien qu'il n'y a pas de perte de chaleur. Enfin, parce qu'il est décalé, le fumoir surchauffe rarement.
- Il est exempt de fils électriques, qui risquent de brûler, ou de parties mécaniques, qui pourraient nécessiter qu'on les remplace. Cependant, l'acier rouillera si le fumoir n'est pas couvert.

Inconvénients

- Même les petits modèles pèsent lourd, ce qui fait qu'on peut difficilement les déplacer sans aide. Ils sont aussi encombrants, un défi quand on dispose d'un espace limité.
- Le prix d'entrée de gamme est relativement élevé – il faut compter 1000 $ US ou plus pour un bon appareil.
- Il n'atteint sa température cible qu'au bout d'une heure, voire plus. Par la suite, il faut le surveiller fréquemment. Ce n'est pas le genre d'appareil qu'on peut régler et oublier (ni qui est pratique pour une séance de fumage au retour du travail); il faut de la pratique pour obtenir de bons résultats à tout coup.
- Le vent, la pluie ou le temps froid peuvent affecter sa performance.
- Le commerce est envahi d'appareils bon marché et de mauvaise qualité. Les charnières cassent, la peinture s'écaille, le métal rouille et les températures cibles sont difficiles à maintenir. Il nécessite généralement un certain assemblage. Lire les critiques en ligne.

Conseils

- Avant de fumer des aliments la première fois, faites fonctionner votre fumoir à quelques reprises afin d'éliminer la graisse ou l'enduit protecteur.
- La partie de la chambre de fumage qui jouxte la boîte à feu sera plus chaude que l'autre. Mettez l'extrémité la plus grosse et la plus grasse de la poitrine de bœuf ou d'une épaule de porc de ce côté d'abord, puis, au bout d'une heure, de l'autre côté. Alternez ainsi environ toutes les heures, de sorte que la viande cuise uniformément.
- Vous pouvez aussi vous procurer un fumoir à flux inversé ou à convection. Le premier achemine l'air chaud vers la partie la plus éloignée de la chambre de fumage, puis vers son point de départ en passant par une cheminée placée à proximité de la boîte à feu. Le second est doté d'une plaque de métal lourde (souvent perforée) placée sous la grille et qui contribue à uniformiser la température de la chambre de cuisson et à protéger les aliments les plus proches du feu d'une partie de la chaleur émise.
- Procurez-vous un fumoir dont la taille correspond à votre mode de vie. Si vous cuisez un cochon entier tous les mois, il sera différent de celui dont vous aurez besoin pour le fumage occasionnel de côtes levées ou d'une épaule de porc. Par contre, optez pour un appareil un peu plus important que celui dont vous croyez avoir besoin, ce qui stimulera votre imagination et vous poussera à vous perfectionner.
- Plus le métal est épais, meilleure est la rétention de chaleur et plus uniforme est la cuisson; l'acier de 6 mm (¼ po) est la norme supérieure.
- Parmi les autres accessoires utiles, citons la grille qu'on peut positionner sur la boîte à feu (afin de transformer le fumoir en barbecue), le contrepoids sur le couvercle de la chambre de fumage, et des tablettes de travail sur le devant ou dans le bas.

FONCTIONNEMENT

Dans un appareil de grande taille, faire un feu dans la boîte à feu (voir Fumage au bois, page 26). Commencer à fumer quand les braises sont bien chaudes, en ajoutant des bûches afin de générer de la fumée. Dans un appareil plus petit, enflammer le charbon de bois dans une cheminée d'allumage et ajouter les braises sur la grille à charbon se trouvant dans le fond de la boîte à feu. Quand les aliments sont dans le fumoir, ajouter de petites bûches ou des morceaux ou copeaux de bois (environ 500 ml à 1 litre/2 à 4 tasses à l'heure) afin de générer de la fumée. Réguler la chaleur en ouvrant ou fermant les évents.

REMARQUE : pour préparer un fumoir neuf pour la cuisson ou le fumage, suivre les indications du fabricant.

L'évent d'entrée d'air et l'évent de la cheminée devraient être entièrement ouverts. Ajouter une cheminée d'allumage pleine de braises chaudes dans la boîte à feu.

Ratisser les braises en une couche uniforme à l'aide d'un râteau à braises.

(suite à la page suivante)

Déposer quelques bûches sur le charbon de bois en flammes.

Grâce au charbon chaud, le bois s'enflamme rapidement.

Fermer le couvercle en veillant à ce que celui de la chambre de cuisson le soit aussi, puis préchauffer le fumoir à la température désirée (habituellement 105 à 135 °C/225 à 275 °F).

Ajuster la plaque de convection afin que la chaleur et la fumée circulent régulièrement dans la chambre de cuisson.

Pour faire bouger la plaque de convection, employer la tige-poussoir située à l'extérieur de la boîte à feu.

Devant le fumoir, en train de couper un carré de côtes levées cuites.

CUISEUR/ FUMOIR EN CÉRAMIQUE OU DE TYPE KAMADO

Des années durant, j'ai considéré les enthousiastes du cuiseur en céramique comme une armée d'évangélistes dont l'attachement à leur Big Green Egg ou à leur Kamodo Kamado relevait du culte religieux et qui manifestaient une ferveur messianique à répandre la bonne parole dans le monde. Le fait est que les cuiseurs de type kamado (le nom vient d'un mot japonais désignant un four traditionnel) ont pris la planète d'assaut. Imaginez un énorme œuf en céramique surmonté d'un couvercle à charnières en forme de dôme. On brûle le charbon de bois (en lui ajoutant souvent des morceaux ou copeaux de bois) dans le bas de l'appareil et on régule la chaleur en ouvrant ou fermant les larges évents situés dans le haut et dans le bas.

Avantages

- Polyvalence : ce cuiseur tient lieu à la fois de fumoir, de barbecue et de four. On peut l'employer pour pratiquement n'importe quoi, du fumage d'une épaule de porc à la cuisson d'une pizza en passant par celle d'un bifteck grillé.
- La régulation de la température et la thermodynamique sont excellentes : les systèmes de ventilation et de circulation de l'air permettent de passer en quelques minutes d'une

température de fumage de 105 °C/225 °F à une température de cuisson directe de 370 °C/700 °F. Grâce à ses parois épaisses en céramique, une fois la bonne température atteinte, il préservera sa chaleur même quand il fait très froid.
- Énergiquement efficace : avec une bonne régulation, une seule charge de 2,25 kg (5 lb) de charbon de bois peut brûler durant 18 heures, plus dans certains cas.
- Ses parois épaisses permettent de retenir plus de chaleur et d'humidité que ne le font les autres barbecues. Le joint en feutre entre le couvercle et le corps du fumoir contribue aussi à garder l'humidité.

Inconvénients
- Sa surface de cuisson est relativement petite, soit de 0,17 m^2 (1,8 pi^2) pour le Big Green Egg, par exemple, comparativement à 0,77 m^2 (8,3 pi^2) pour un fumoir décalé comme l'Horizon Marshall de 50 cm/20 po (à noter toutefois que le XXL Egg a une surface de 0,43 m^2/4,7 pi^2).
- Recharge : contrairement au fumoir décalé ou au barbecue à chargement frontal, il faut enlever la grille ainsi que les aliments qui s'y trouvent, le cas échéant, et parfois le diffuseur de chaleur (une lourde plaque en céramique) pour rajouter du charbon de bois ou des copeaux de bois. En revanche, grâce à son design, particulièrement quand on emploie un régulateur de circulation de l'air (voir Conseils à la page 268), il n'est pas nécessaire de le recharger souvent.
- La saveur de fumée n'est pas aussi prononcée qu'avec un fumoir à eau ou décalé.
- Poids : il est lourd (74 kg/162 lb dans le cas d'un gros Egg et environ 180 kg/400 lb pour un XXL) et, par conséquent, se transporte difficilement (quoique cela n'empêche pas les gens d'apporter le leur lors des fêtes d'avant-partie).

FONCTIONNEMENT

Disposer du charbon de bois dans le fond du cuiseur, en le parsemant de copeaux de bois.

Mettre 1 ou 2 allume-feu en paraffine au milieu du charbon de bois.

Mettre quelques morceaux de charbon de bois sur les allume-feu.

Enflammer les allume-feu. Le feu se répandra graduellement du centre vers la périphérie, brûlant les copeaux de bois en cours de route.

Installer la plaque de convection en céramique afin de protéger les aliments de l'exposition directe aux flammes.

(suite à la page suivante)

Installer la grille.

Ajuster l'évent du haut afin de réguler la circulation de l'air et, par conséquent, la chaleur. Plus l'évent est grand ouvert, plus l'air circule et plus la température est élevée.

Ajuster l'évent du bas afin de réguler la circulation de l'air et, par conséquent, la chaleur. Plus l'évent est grand ouvert, plus l'air circule et plus la température est élevée.

- Coût : le prix de départ d'un Big Green Egg est d'environ 800 $ US. Les tablettes et les supports en métal sont vendus séparément.

Conseils

- Enflammez le charbon de bois directement dans le fond du cuiseur. La cheminée d'allumage et le combustible à briquet sont inutiles.
- Quand le cuiseur est chaud, avant d'ouvrir entièrement le couvercle, ouvrez-le et fermez-le à quelques reprises de quelques centimètres afin d'évacuer un peu de sa chaleur et vous éviter ainsi d'être exposé au souffle d'air brûlant qui en sortirait.
- Pour mieux réguler la chaleur, procurez-vous un régulateur d'air muni d'un thermostat (voir Appareils de régulation de la température et du tirage, page 14). Cet appareil à pile régule l'arrivée d'air par l'évent du bas, vous permettant de régler la température de cuisson presque au degré près.

FUMOIR À EAU

Ce fumoir est très performant, nécessite peu d'espace et son prix est abordable. Présentant la forme du robot R2-D2 de *Star Wars* (ou d'un projectile vertical, comme on surnomme le populaire Smoky Mountain de Weber), il est doté d'une boîte à feu en métal en forme de bol reposant sur des pattes. Au-dessus, se trouve la chambre de fumage (et de cuisson) de forme cylindrique et dotée d'une porte à l'avant, par où l'on ajoute le bois et le charbon de bois. Au-dessus de ce bol, une – ou plusieurs – grille reçoit les aliments. Enfin, le tout est surmonté d'un couvercle en forme de dôme qui retient la chaleur et la fumée.

Avantages

- La caractéristique qui définit ce genre de fumoir – le bol d'eau – permet de préserver l'humidité des aliments même au bout d'un fumage de 12 heures.
- La construction en trois parties facilite l'ajout du charbon de bois et du bois dans le feu, l'accès à la viande et le nettoyage du fumoir.
- La conception unique de cet appareil et sa thermodynamique sont telles qu'on peut pratiquement assurer une température de fumage constante de 105 à 135 °C (225 °F à 275 °F).
- Ce fumoir occupe peu d'espace (à peu près le même que le barbecue de type kettle), chose utile pour ceux qui ont peu de place. La plupart des appareils pèsent moins de 23 kg (50 lb), ce qui

permet de les transporter facilement, au besoin.

Inconvénients:

- L'espace de cuisson est relativement réduit, comparativement à celui d'un fumoir décalé (quoique dans certains modèles dotés de deux grilles, il est multiplié par deux).
- La construction en acier mince fait qu'il est difficile de maintenir une température de cuisson constante quand le temps est frais, venteux ou pluvieux.
- Le fumoir à eau est conçu pour brûler du charbon de bois auquel on ajoute des copeaux ou des morceaux de bois, ou encore des granulés, dans le but de générer de la fumée. Le puriste qui ne veut fumer qu'avec le bois devrait opter pour un fumoir décalé.

FONCTIONNEMENT

Remplir la boîte à feu (la partie inférieure du fumoir) de charbons enflammés. À noter l'anneau de métal perforé qui permet de réunir les charbons.

Surmonter la boîte à feu de la chambre de fumage (la partie centrale du fumoir).

Installer le bol à eau.

Remplir le bol d'eau à hauteur d'au moins 5 cm (2 po).

Installer la grille du bas. Ce modèle de fumoir à eau permet de cuire sur deux niveaux.

Installer la grille du haut.

(suite à la page suivante)

Installer le panneau de la porte.

Installer le couvercle.

S'assurer que le couvercle est bien placé, le thermomètre se trouvant à l'avant.

Ouvrir la porte et ajouter les copeaux au charbon de bois. Les déposer délicatement afin d'éviter de remuer les cendres.

Ajuster les évents du haut et du bas afin de réguler la température. Comme toujours, plus ils sont ouverts, plus il y a d'air et plus la température est élevée.

Conseils

- Tapissez le bol de papier aluminium résistant afin d'en faciliter le nettoyage.
- Il faudra remettre du charbon de bois et des copeaux environ toutes les heures. S'il s'agit de charbon de bois en vrac, ajoutez-le directement au feu et laisser la porte ouverte quelques minutes, le temps qu'il s'enflamme. S'il s'agit de briquettes, enflammez-les dans la cheminée d'allumage, puis ajoutez-les au feu. (En prenant feu, les briquettes libèrent souvent une fumée âcre.)
- Remettez de l'eau dans le bol au besoin ; il doit y en avoir 5 cm (2 po) ou plus en tout temps. (La carafe est excellente à cette fin.) Ajoutez de l'eau froide au moment d'allumer le feu (afin de refroidir le feu initial). Puis ajoutez de l'eau chaude en cours de cuisson (afin d'éviter de refroidir la chambre de cuisson).
- Dans certains cas, on n'ajoute pas d'eau dans le bol, par exemple quand on veut que la peau du poulet fumé soit croustillante ou cuire une longe de porc, du canard ou d'autres viandes à température plus élevée. Sans liquide, la température dans la chambre de fumage peut s'élever à 180 °C (350 °F) ou plus.
- Si vous cuisez deux aliments protéinés en même temps sur des grilles différentes, prévoyez l'emplacement de chacun en fonction des dégoulinures. Le gras de poulet qui retombe sur des pommes de terre ou même sur du saumon, c'est acceptable, mais sûrement pas du gras de saumon qui dégouline sur de la poitrine de bœuf.
- Quand il est hors d'usage, laissez le couvercle sur le fumoir afin d'éviter qu'il s'écaille.

FUMOIR À GAZ/ FUMOIR VERTICAL

Le fumoir alimenté au propane est très pratique : on l'allume à l'aide d'un simple bouton-poussoir et on en régule la température simplement en tournant plus ou moins le cadran des températures. De plus, certains modèles ne coûtent que quelques centaines de dollars, quoique le coût des modèles plus évolués puisse s'élever à des milliers de dollars. Il s'agit d'une boîte de métal munie d'un brûleur à gaz ou d'un élément chauffant placé dans le bas et surmonté d'un plat ou d'un plateau en métal qui reçoit les morceaux, les copeaux ou la sciure de bois. Certains modèles sont équipés d'un bac à eau qui surmonte le plateau à bois, histoire d'atténuer l'effet de chaleur et de préserver l'humidité dans la chambre de fumage.

Avantages

- Occupe peu d'espace, particulièrement si on le compare au fumoir décalé.
- Autonomie : contrairement au fumoir électrique, il n'est pas nécessaire d'avoir accès à une prise de courant. Certains modèles fonctionnent avec la bonbonne de 400 g (14 oz) conçue pour alimenter un chalumeau.
- Il est beaucoup plus facile de maintenir constante la température du fumage que dans un fumoir au bois ou au charbon de bois.

Inconvénients

- Les mêmes que pour le barbecue au gaz : il ne brûle ni bois ni charbon de bois.
- Il n'y a pas de circulation d'air à l'intérieur, chose nécessaire pour obtenir une belle croûte.
- Certains modèles répandus sont faits de métal fin peu résistant. Ils fuient et se comportent mal quand les conditions météorologiques sont mauvaises.

FONCTIONNEMENT

Mettre les copeaux de bois, les granulés ou la sciure (selon le modèle) dans la boîte de fumage.

Mettre de l'eau dans le bac à eau.

Enflammer le brûleur avec l'allume-feu (*igniter*). Régler la température au moyen du thermostat.

Attendre que la chambre de fumage se remplisse de fumée.

Déposer l'aliment – dans le cas présent du saumon – sur des glaçons en vue d'un fumage à froid.

(suite à la page suivante)

Régler l'évent du haut afin d'assurer un flux de fumée régulier.

Conseils

- Optez pour un modèle large et haut qui peut recevoir une poitrine de bœuf ou un carré de côtes entier (il faudra peut-être suspendre ce dernier). Autrement, il faudra les couper en deux, ce qui impressionnera nettement moins vos convives.
- Les longues séances de fumage peuvent vider la bonbonne de propane. Ayez toujours en réserve une autre bonbonne.

FUMOIR ÉLECTRIQUE

Le puriste qui aime fendre le bois, jouer avec le feu et vérifier ce qui se passe dans son fumoir toutes les 30 minutes (même durant une séance de fumage de 16 heures) boudera certainement le fumoir électrique. Mais la commodité que procurent le bouton-poussoir pour l'allumage, la régulation thermostatique de la température et l'élément chauffant, qui transforme les galettes de sciure ou les copeaux de bois en fumée parfumée à tout coup, est indéniable. Les modèles évolués permettent même de programmer la température et la durée de la séance de fumage, et de surveiller la température interne de l'aliment fumé (une sonnerie laisse savoir quand il est cuit).

Avantages

- Commodité et régularité dans le fonctionnement.
- Le fumoir électrique permet de maintenir des températures basses, chose beaucoup plus difficile avec un fumoir à bois ou à charbon de bois.

Inconvénients

- On doit avoir accès à une prise électrique dans laquelle brancher le fumoir.
- La circulation interne de l'air étant réduite, on obtient une moins belle croûte sur la viande.
- La plupart des modèles n'ont pas la taille permettant de recevoir une poitrine de bœuf ou un carré de côtes entier. Il faudra probablement couper ces aliments en deux.
- Pas de feu, pas de plaisir.

Conseils

- Suspendez aux crochets du haut (si le fumoir en est muni) les côtes ou les autres aliments qui doivent cuire lentement de sorte qu'ils fument à la verticale.
- Le fumoir électrique est idéal pour le fumage du bacon, de la charqui, du saumon et d'autres aliments fumés à basse température.

FONCTIONNEMENT

Assembler le fumoir en veillant à ce que le régulateur soit monté sur la chambre de fumage. Ce dispositif permet de régler la température, le temps de cuisson et le temps de fumage.

Déposer les galettes de sciure dans la trémie.

À mesure que les galettes sont acheminées par le mécanisme du fumoir, ils brûlent sur une plaque chauffée, puis sont évacués dans le bac d'eau.

Ajuster l'évent du haut afin de réguler le flux de fumée.

BARBECUE/ FUMOIR À GRANULÉS

Le barbecue à granulés est l'un des appareils qui connaît la croissance la plus rapide dans le domaine. Polyvalent à souhait (cet appareil permet de fumer, rôtir, cuire comme si c'était au four, braiser et, pour certains modèles, griller). De plus, il est pratique puisqu'on peut le régler et littéralement l'oublier. Il ressemble à un fumoir décalé ou à un barbecue au gaz qui serait muni d'une trémie montée à l'arrière, laquelle remplace la boîte à feu. On l'alimente avec des granulés cylindriques de qualité alimentaire d'environ 25 x 6 mm (1 po x ¼ po) composés de sciure de bois dur comprimée. Quand on le branche et démarre le régulateur électronique, une vis sans fin achemine les granulés de la trémie vers la chambre de fumage qui abrite une tige allume-feu. La tige rougeoie quelques minutes, enflammant les granulés. La chaleur et la fumée des granulés en combustion sont diffusées par un ventilateur de même que par des plaques de métal situées sous la grille. À plus faible température, 95 à 120 °C (200 à 250 °F), ce barbecue agit comme un fumoir et, à plus haute température, comme un four extérieur.

Avantages

- Comme le barbecue au gaz, il se réchauffe rapidement, soit en 15 à 20 minutes. Certains modèles permettent de réguler la température à intervalles de cinq degrés, ce qui assure une régulation de la chaleur aussi précise que celle d'un four.
- Du fait de sa conception, les aliments risquent peu de s'embraser. Et comme il fonctionne comme un four à convection, on peut charger la chambre de cuisson sans craindre une cuisson inégale.
- Il est pratiquement impossible de trop fumer les aliments. La saveur de fumée est plus subtile que celle qu'on obtient avec un fumoir à eau ou décalé.
- Il en existe une vaste gamme, des petits modèles pour usage domestique au modèle commercial qui peut recevoir un cochon entier.

Inconvénients

- Le barbecue à granulés ne donne pas une fumée aussi intense que celle qu'on obtient avec un fumoir à eau ou décalé. Plus la température est élevée, moins l'appareil génère de fumée. On obtient la meilleure saveur de fumée à des températures de moins de 120 °C (250 °F).
- Il est nécessaire d'avoir accès à une prise électrique pour le faire fonctionner.
- Bien que vendu comme barbecue, on peut difficilement obtenir des marques nettes de grillade avec cet appareil. Certains modèles, dont le Memphis Wood Fire Grill, sont dotés de plaques de métal amovibles situées au-dessus de la boîte à feu ; on peut les enlever pour la cuisson directe, comme si on cuisait directement au-dessus d'un feu de granulés.
- Tout barbecue ou fumoir muni de parties mobiles et de composants électriques est plus sujet à la casse ou la panne que les cuiseurs au charbon de bois ou au bois.

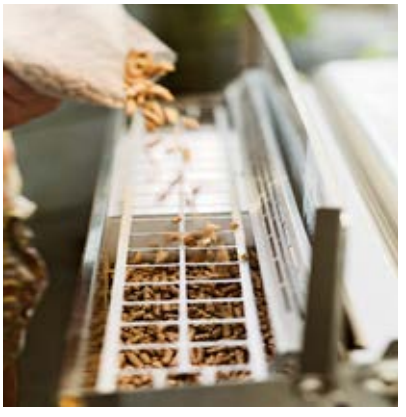
Conseils

- Il existe des granulés de diverses essences produisant une fumée spécifique – caryer, pacanier, aulne, prosopis, cerisier, pommier, érable, bourbon, etc. – qu'on peut mélanger ou changer en quelques minutes. Dans des circonstances normales, un barbecue à granulés consomme environ 225 g (½ lb) de granulés à l'heure quand l'appareil est réglé pour le fumage, 1,12 kg (2 ½ lb), quand il est réglé à une température supérieure, et plus encore en cas de pluie ou de temps froid.
- Exposés à l'humidité, les granulés se désintègrent. Au besoin, conservez-les dans des récipients étanches, de préférence à l'intérieur.
- Pour une saveur de fumée additionnelle, mettez des morceaux de bois dur ou des

(suite à la page suivante)

FONCTIONNEMENT

Granulés prêts à être chargés dans le barbecue.



Granulés déposés dans la trémie.

Les granulés brûlant dans la chambre de combustion produisent à la fois de la chaleur et de la fumée.

pochettes de copeaux de bois trempés directement sur la plaque de diffusion de la chaleur.

- Couvrez le plateau d'écoulement ou la plaque de diffusion (si le modèle en est muni) de papier aluminium résistant afin d'en faciliter le nettoyage.
- Certaines firmes, telles que Traeger, offrent un fumoir à froid comme accessoire ; c'est idéal pour le fromage ou le saumon à la mode de la Nouvelle-Écosse.

BARBECUE AU BOIS

La plupart des fumoirs de cette section sont munis d'un couvercle, qui retient la fumée. On peut toutefois utiliser un barbecue pour fumer les aliments à la condition qu'il soit au bois. Ce qui m'amène à parler des barbecues argentins, qui brûlent des bûches sous une grille qu'on peut remonter ou baisser à l'aide d'un volant. La cuisson sur le barbecue au bois confère une saveur de fumée différente de celle du fumage – plus propre, plus légère, plus subtile, mais néanmoins bien réelle.

Avantages

- Conçu comme un barbecue, il convient parfaitement au bifteck, aux côtelettes et aux légumes ; de plus, on n'est pas limité aux températures basses.
- Alimenté uniquement au bois.

Inconvénients

- Comme il n'a pas de couvercle, la fumée se dissipe beaucoup plus.

FONCTIONNEMENT

Préparer le feu en mettant d'abord du petit bois ou du charbon de bois. Réguler la température en remontant ou baissant la grille à l'aide du volant.

Conseils

- Commencez à faire griller les viandes qui doivent être bien fumées quand les bûches sont encore en flammes, et celles qui le seront moins, quand le bois est transformé en braises.
- Pour retenir plus de saveur de fumée, couvrez la viande ou le poisson d'un moule à tarte, d'une lèchefrite inversée ou du couvercle d'un wok tandis que les aliments grillent. On le fait habituellement après avoir saisi un côté de l'aliment et l'avoir retourné.
- Pour fumer des morceaux que vous feriez normalement griller à cuisson indirecte, par exemple des côtes ou une épaule de porc, faites-les cuire sur la rôtissoire du barbecue au bois.

FUMOIR POUR CUISINIÈRE

Pour fumage à l'intérieur. Le fumoir Nordic Ware 365 de type kettle a recours à un procédé semblable au fumage en wok qu'on pratique en Chine. Il y a aussi le fumoir pour cuisinière de Camerons, un dispositif d'une simplicité ingénieuse consistant en une boîte rectangulaire en métal munie d'une lèchefrite dans le bas, d'une grille en métal qui la surmonte et d'un couvercle fermant hermétiquement. On le remplit de sciure de bois dur et le chauffe sur la cuisinière. Je m'en sers souvent pour le saumon à la mode des kippers.

Avantages

- Simple, efficace et dénué de parties mobiles ; confère une véritable saveur de fumée aux aliments préparés à l'intérieur.
- Permet de fumer de petits morceaux, par exemple des crevettes et des champignons qui, dans les gros fumoirs extérieurs, risqueraient tout bonnement de disparaître.
- Fonctionne à des températures plus élevées que la plupart des fumoirs extérieurs, et permet donc de gagner du temps.

Inconvénients

- Sa petite taille a pour effet de limiter la quantité d'aliments qu'on peut fumer. Convient au saumon, aux pétoncles et aux morceaux de poulet, mais pas aux carrés de côtes ou à la poitrine de bœuf. On peut toutefois y fumer une volaille entière en couvrant le fumoir d'une grande feuille de papier aluminium résistant plutôt que du couvercle.
- Les fumoirs intérieurs produisent invariablement de la fumée dans la cuisine, ce qui pourrait déclencher le détecteur de fumée. Si vous débranchez celui-ci durant le fumage (non que je le conseille), pensez à le rebrancher ensuite.

Conseils

- À l'usage, le couvercle peut se tordre, laissant ainsi échapper la fumée. Pour prévenir les fuites, couvrez-le d'un objet lourd, par exemple d'une poêle en fonte.
- Le fond du fumoir sera très chaud à la fin de la séance de fumage. Déposez-le sur une surface à l'épreuve du feu ou un sous-plat.

FONCTIONNEMENT

Mettre 1 à 2 c. à soupe de sciure de bois dur dans le fond du fumoir.

Installer la lèchefrite (la tapisser de papier aluminium pour en faciliter le nettoyage) et la grille (légèrement huilée).

Déposer les aliments sur la grille.

Fermer le couvercle en laissant une ouverture de 2,5 cm (1 po). Déposer le fumoir sur un foyer de la cuisinière et chauffer jusqu'au moment où de la fumée apparaît (environ 30 secondes), puis fermer le couvercle. Régler le feu à la température requise et fumer jusqu'à ce que l'aliment soit cuit. Pour des aliments plus volumineux, il faudra peut-être remettre de la sciure.

(suite à la page suivante)

FUMOIR MANUEL

Vous avez peut-être déjà siroté un cocktail fumé tel que le Dragon's Breath (page 247), ou mangé dans un restaurant où les plats arrivent à table sous une cloche en verre, enveloppés d'un nuage de fumée. L'instrument qui permet cela est le fumoir manuel. Un modèle populaire ressemble à un pistolet, un autre à une pipe à eau. Les deux sont dotés d'un brûleur, d'un ventilateur et d'un tube de caoutchouc par lequel la fumée est acheminée jusqu'au plat ou à la boisson. C'est assurément un instrument à ajouter à sa collection de fumoirs.

Avantages

- Manuel, il est tout à fait portable. Procure de la fumée de manière très concentrée.
- Le tube flexible permet de diriger la fumée exactement là où on le souhaite, y compris dans un pot ou une bouteille.
- Excellent pour le fumage à froid, car la fumée ne réchauffe pas les aliments ni ne les cuit.

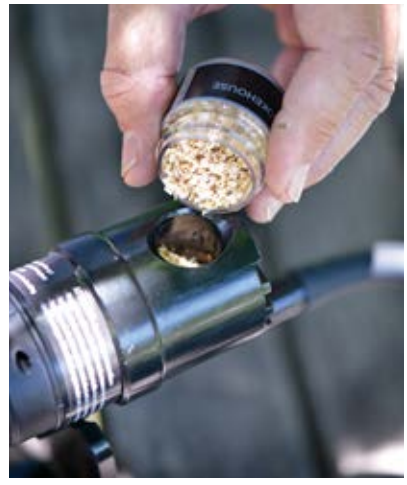
Inconvénients

- Convient surtout pour les petites portions, par exemple les cocktails, les soupes et les salades. Il est trop petit pour fumer les morceaux de viande volumineux.

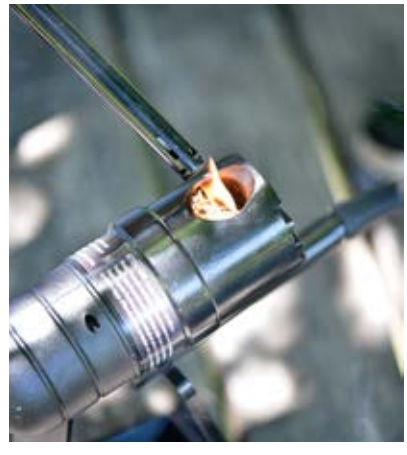
Conseils

- Employez un bol ou une bouteille en verre transparent de manière à voir combien de fumée vous y mettez.
- Pour fumer du whisky ou un autre spiritueux, videz la bouteille à moitié, puis insérez le tube du fumoir. Fermez la bouteille avec une pellicule plastique. Faites tourner la bouteille pour incorporer la fumée. Répétez au besoin.
- Pour fumer de la mayonnaise, videz le pot à moitié. Fumez comme ci-dessus. Secouez vigoureusement ou remuez pour incorporer la fumée.
- Chargez la sciure de bois dur dans la chambre de combustion. Allumez le ventilateur et enflammez la sciure à l'aide d'une allumette ou d'un briquet. Quand la fumée apparaît, dirigez le tube vers l'aliment ou la boisson à fumer.
- Déposez l'aliment ou la boisson à fumer dans un bol, une carafe ou un verre recouvert de pellicule plastique (en laissant un coin libre). Mettez le ventilateur en marche, remplissez le récipient de fumée, éteignez le ventilateur et couvrez hermétiquement de la pellicule plastique. Laissez infuser 4 minutes. S'il s'agit d'un liquide, remuez bien. Goûtez et, au besoin, répétez 1 ou 2 fois ou jusqu'à l'obtention du degré de fumage désiré.

FONCTIONNEMENT



Charger la chambre de fumage de sciure.



Enflammer la sciure.

Mettre le ventilateur en marche afin de projeter la fumée dans le tube.

Insérer le tube dans la carafe ou le bol recouvert de pellicule plastique. Laisser la fumée infuser le cocktail 3 à 4 minutes. Remuer et répéter au besoin.

AUTRES ACCESSOIRES ESSENTIELS

GÉNÉRATEURS DE FUMÉE ET CONVERTISSEURS POUR BARBECUE

- **Le Smoke Daddy :** conçu par le maître du fumage Dennis Correa, cet ingénieux générateur de fumée à froid consiste en un cylindre vertical en métal, un grillage dans le fond qui retient les copeaux de bois et deux couvercles amovibles. On dépose un morceau de charbon de bois enflammé dans le cylindre, puis on le remplit de copeaux de bois non trempés ou de granulés. (Autrement, on peut enlever le couvercle du bas et enflammer le bois au moyen d'un chalumeau.) Puis on met en marche le ventilateur ; l'air sera poussé dans le tuyau flexible du générateur, entraînant la fumée vers le fumoir.
- **Le Smoke Chief :** générateur électrique de fumée à froid créé par les fabricants des fumoirs Little Chief et Big Chief de Hood River, en Oregon. On charge la trémie de granulés de bois, qui sont enflammés par un élément chauffant. Abaisser le piston afin de repousser les granulés vers l'élément chauffant. Remarque : nettoyer souvent le tuyau de métal (qui se remplit de goudron) à l'aide de l'outil en forme de vis qui est fourni avec l'appareil (smokehouseproducts.com).
- **Le Smokenator 1000 :** beaucoup d'entre nous ont commencé à fumer en employant le barbecue de type kettle Weber, omniprésent. Excellent pour le fumage-rôtissage, il est toutefois plus difficile d'y maintenir les 105 °C (225 °F) requis pour le fumage à basse température. D'où l'utilité du Smokenator, une pièce en acier inoxydable partitionnée de manière à contenir du charbon de bois d'une part, et de l'eau, de l'autre, ce qui permet de transformer le barbecue en fumoir à eau. Une seule charge de charbon de bois permet un fumage de 6 heures (smokenator.com).

BOÎTE-FUMOIR INDÉPENDANTE

De nombreuses entreprises vendent des boîtes-fumoirs en acier inoxydable, en fonte ou avec revêtement antiadhésif destinées à recevoir des copeaux ou des granulés de bois. On s'en sert souvent pour les barbecues au gaz.

BOÎTE-FUMOIR À METTRE SOUS LA GRILLE

- **Boîte à fumer en forme de V avec tube à granulés de Companion Group :** possède une ingénieuse glissière en métal qui permet de rajouter des granulés durant la cuisson sans devoir retirer la grille (companiongroup.com).
- **Boîte-fumoir jetable pour barbecue au gaz avec copeaux de Best of Barbecue :** s'installe entre les barres Flavorizor[MD] du barbecue Weber (barbecuebible.com).
- **Smoke in a Cup :** tasse jetable en papier aluminium remplie de sciure de bois dur. La positionner sous la grille au-dessus d'un brûleur. Chauffer le barbecue à feu vif jusqu'au moment où la fumée apparaît, puis baisser le feu (companiongroup.com).

FUMOIRS SUR GRILLE

- **Tube-fumoir A-Maze-N :** remplir le tube de métal perforé de granulés de bois dur. Enflammer une extrémité à l'aide du chalumeau et le placer à proximité des aliments : les granulés fumeront en brûlant. Offert en modèles de 15, 30 et 45 cm (6, 12 et 18 po) qui peuvent produire jusqu'à 6 heures de fumée. L'employer dans un barbecue au gaz pour le fumage à chaud ou à froid et pour augmenter la production de fumée dans un barbecue à granulés. L'entreprise fabrique aussi un fumoir conçu pour brûler de la sciure ou des granulés de bois dur pour le fumage à froid (amazenproducts.com).
- **Mo's Smoking Pouch :** pochette en grillage de métal qu'on remplit de copeaux ou granulés et qu'on met directement sur la grille, à proximité des aliments (mossmokeandsauce.com).
- **Palet à fumer de Best of Barbecue :** petites boîtes de métal indépendantes en forme de palet qui sont dotées d'évents permettant de diriger la fumée (barbecuebible.com).

- **Fumoir à froid Vortex de Smoke Daddy :** en forme de soucoupe volante, il permet un fumage à froid d'une dizaine d'heures (smokedaddyinc.com).
- **GrillGrates :** depuis des années, les amateurs de grillades connaissent ces grilles cannelées en aluminium qui améliorent le marquage quadrillé de la viande, la température de cuisson et la performance générale du barbecue. Cependant, on peut aussi les employer pour le fumage : remplir simplement les creux de la grille de granulés ou copeaux de bois dur (grillgrate.com).
- **Moistly Grilled Smoking Platform :** boîte plate qu'on remplit de copeaux et de granulés, et qui comprend une grille en métal perforé pour les aliments et un réservoir à chaque bout pour l'eau ou d'autres liquides qui généreront de la fumée. Crée un milieu humide permettant un bon fumage (companion-group.com).

THERMOMÈTRES

À LECTURE INSTANTANÉE

- Pro-Temp et 2 Way Thermocouple de Maverick (maverickhousewares.com)
- Thermapen et ThermoPop de Thermoworks (thermoworks.com)

À DISTANCE OU SANS FIL

- Redi-Chek, thermomètre pour fumoir à distance, ensemble de thermomètre sans fil pour barbecue, et BBQ & Meat sans fil de Maverick (maverickhousewares.com)
- ChefAlarm, ThermaQ à 2 canaux et Dot Cooking Alarm de Thermoworks (thermoworks.com)
- iGrill Mini, iGrill Mini Pro Ambient Temperature Probe et iGrill Pitmaster de iGrill (idevicesinc.com)
- Thermomètre parlant pour BBQ d'Oregon Scientific (oregonscientific.com)
- Thermomètre numérique sans fil à longue distance pour BBQ de Ivation (myivation.com)
- Système de surveillance de la température de Tappecue (tappecue.com)

RÉGULATEURS DE TEMPÉRATURE ET DE TIRAGE

Ces dispositifs fonctionnent sur la plupart des cuiseurs en céramique et des fumoirs à eau à charbon de bois.

Le chef de file de l'industrie est le BBQ Guru (bbqguru.com), fabricant du DigiQ DX2 et du PartyQ et propriétaire de la marque déposée Big Green Egg. Les appareils du BBQ Guru fonctionnent à merveille : je m'en suis servi pour obtenir 14 heures de fumage pour un seul chargement de charbon de bois sur un Big Green Egg. Autre marque : le Pitmaster IQ (pitmasteriq.com).

ACCESSOIRES PERMETTANT DE REHAUSSER LA SAVEUR DES ALIMENTS

- **Récipients à mariner sous vide :** voir le produit de FoodSaver (foodsaver.com) et le système à mariner sous vide de la série 150 de PolyScience (polyscienceculinary.com).
- **Culbuteur sous vide :** Marinade Express (marinadeexpress.com).

TAPIS DE CUISSON ANTIADHÉSIF EN SILICONE

Employez-le pour la cuisson d'aliments de petite taille ou fragiles. Marques : **Frogmats** (frogmats.com) et **Bradley Smoker Magic Mats** (bradleysmoker.com). Ils supportent des températures jusqu'à 260 °F (500 °F) et conviennent pour le fumage et la cuisson indirecte.

INJECTEURS

- **Le SpitJack Magnum Meat Injector Gun :** ce produit de qualité supérieure possède une poignée recouverte de caoutchouc et un puissant système d'injection à rochet avec cadran calibré permettant d'injecter profondément dans la viande des quantités spécifiques de sauce au moyen de diverses aiguilles (mince, grosse, à multiples trous, etc.) de 14 cm (5 ½ po) (spitjack.com).
- **La pompe à saumure de F. Dick :** Il s'agit d'un injecteur industriel à marinade et saumure équipé d'une bonne longueur de tube flexible muni d'une soupape à une extrémité qui peut être immergée dans un grand récipient contenant de la saumure. Convient pour un cochon entier. (dick.de).
- **L'injecteur Bayou Classic Cajun :** la seringue a une capacité de 60 ml (2 oz) et est faite d'acier inoxydable durable (thebayou.com).

- **L'injecteur à marinade et l'injecteur à pâte épicée de Best of Barbecue :** ma propre marque. Le second est muni d'une grosse ouverture permettant d'injecter des liquides épais tels que le pesto et la marinade à la jamaïcaine. Sa pointe en métal permet de faire des trous dans la viande (barbecuebible.com).

PHOTOS ET ILLUSTRATIONS

Sauf celles ci-dessous, toutes les photos sont de Matthew Benson.

Avec l'aimable autorisation de : Aladin, p. 4 (fumoir manuel), p. 276 (fumoir manuel, à droite) ; Big Green Egg, p. 266 (fumoir en céramique) ; Bradley, p. 4 (fumoir électrique), p. 14 (générateur électrique de fumée), p. 22 (fumoir électrique à froid), p. 272 (fumoir électrique) ; Camerons, p. 275 (fumoir pour cuisinière) ; Char-Broil, p. 4 (barbecue au charbon de bois à chargement frontal) ; Companion Group, p. 13 (pelle), p. 13 (allume-feu électrique), p. 13 (gants en suède), p. 13 (lève-grille), p. 15 (pinceaux à arroser), p. 15 (lavette pour barbecue), p. 15 (humidificateur pour barbecue), p. 15 (support à côtes levées), p. 16 (griffes à viande) ; Landmann-USA, p. 271 (fumoir au gaz) ; Horizon p. 4 (fumoir décalé) ; Kalamazoo, p. 4 (barbecue au bois), p. 274 (barbecue au bois, en haut à droite) ; Komodo Kamado, p. 4 (céramique) ; Maverick, p. 14 (thermomètre numérique à distance) ; Memphis, p. viii (en bas à droite), p. 4 (barbecue à granulés), p. 273 (barbecue à granulés), p. 274 (en haut à gauche), p. 274 (au milieu à gauche), p. 274 (en bas à gauche) ; Nordic Ware, p. 4 (fumoir pour cuisinière) ; Pit Barrel Cooker Co., p. 4 (fumoir rond décalé), p. 263 (fumoir rond décalé) ; PolyScience, p. 276 (fumoir manuel, à gauche) ; Southern Pride, p. 4 (fumoir à convoyeur) ; SpitJack, p. 15 (injecteur) ; ThermoWorks, p. 14 (thermomètre à lecture instantanée) ; Weber, p. 4 (de type kettle), p. 4 (fumoir à eau), p. 262 (barbecue au charbon de bois), p. 268 (fumoir à eau) ; Yoder, p. 4 (gros fumoir décalé sur remorque), p. 264 (fumoir décalé).

Fotolia : fablok, p. 9 (sciure) ; Givaga, p. 9 (bûches) ; Kurt Holter, p. 9 (copeaux) ; ras-slava, p. 11 ; Yeko Photo Studio, p. 9 (granulés).

Photos de l'auteur : p. viii (en haut à droite), p. 1, p. 4 (fumoir artisanal), p. 179.

Illustration : James Williamson, p. 5.

INDEX

Remarque : les numéros en italique renvoient aux pages où apparaissent les photographies.

A

À distance, thermomètre numérique, 14
À froid, œufs fumés, 35
À froid, saumon fumé, à la danoise (lax de Bornholm), 183–184, *185*
Abricotier, 10
Agneau :
  au barbecue et sauce noire, 124–126, *125*
  banh mi à la poitrine d', 132
  côtelettes d', au barbecue enduites de marinade aux herbes, 133
  jarrets d' braisés et fumés à l'orientale, 128–130, *129*
  poitrine d', au barbecue, 130-131
  tableau de fumage, 127
  vérification du degré de cuisson, 29-30
Agneau au barbecue et sauce noire, 124–126, *125*
Aiguilles de pin ou d'épinette pour fumage, 11
Ail, fumage de l', 205
Allume-feu, 13
Allume-feu électrique, 13, 27
Allumette ou briquet au butane, 13
Allumettes, 13
Aneth :
  canapés à la morue charbonnière fumée, relish de concombre à l', 199
  sauce au citron et à l', *181*, 182
  sauce sucrée à la moutarde et à l', *181*, 182
  sauces, à servir avec les fruits de mer, 18
Aspirateur d'atelier, 13
Assaisonnement des aliments :
  après le fumage, 18
  avant le fumage, 16–17
  avec des ingrédients fumés, 37
  en cours de fumage, 17
Aubergine fumée à la parmigiana, 44
Aulne, 10

B

Bacon :
  bourbon au, *256*, 257
  comme source de saveur fumée, 37
  crumble au bourbon et au bacon fumé, 228–230, *229*
  cuisses de poulet farcies au jambon et enveloppés de, 158
  irlandais ou de dos, 115–116
  jalapeños farcis au crabe enveloppés de, 55
  maison, *112*, 113–114
  oignons cuits au barbecue, 214, *215*
  pommes de terre doublement fumées, *208*, 209–210
  tableau de fumage, 108
  torpille de Tulsa au et à la saucisse, 143–145, *144*
  truite fumée sur planche, 191–193
Bacon de dos, 115-116
Baies de piment de la Jamaïque, pour fumage, 11
Barbecue au gaz, 21–22
Barbecue aux granulés, 273–274
Bâtons de cannelle :
  fumage des, 205
  se servir de pour fumer des aliments, 11
Beijing, sauce barbecue de, 101
Beurre, fumage du, 203
Bière, rôtissoire verticale pour poulet et, 15
Bifteck :
  de coquille d'aloyau fumé au bois de cerisier, 83–85, 84
  triangle de bas de surlonge fumé, 81–82
Bifteck de coquille d'aloyau fumé au bois de cerisier, 83–85, *84*

Blanc de dinde aux agrumes et au fenouil, 165–166
Blood and Sand, 258
Bœuf :
basturma, à propos du, 74
bien choisir, 18
bifteck de coquille d'aloyau fumé au bois de cerisier, 83–85, *84*
burgers fumés au foin, 136–138, *139*
charqui à la sauce sriracha, 52–54, *53*
côte fumée, 78–80, *79*
cuisson inversée, 83
degré de cuisson, méthodes pour vérifier le, 29–30
filet fumé, 75–77, *76*
intérieur de ronde fumé au chêne, 65
nachos fumés, 48, *49*
pastrami, à propos du, 74
pastrami fumé maison, 72–75, *73*
plat-de-côtes fumé, 62–64, *63*
poitrine de, comment la trancher, 68
poitrine de, dix étapes pour fumer la, 69
poitrine de, l'envelopper durant le fumage, 71
poitrine de smashée, 66–68, *67*
tableau de fumage, 64
triangle de bas de surlonge fumé, 81–82
Bois :
à ajouter au charbon de bois, 27–28
allumage, méthode au charbon de bois, 27
allumage, méthode de la cabane de rondins, 26
allumage, méthode du tipi, 25–26
avec écorce, 12
barbecue au, 274–275
combustion, étapes de la, 8
copeaux de, 9, 12, 13
débats sur le, 12–13
durée de combustion, 12
espèces exotiques de, 6, 11
espèces forestières de, 6, 10
espèces fruitières de, 6, 10
formes de et comment les employer, 9
fumer uniquement avec du, 26–27
galettes de, 9
moisi ou sentant mauvais, 13
morceaux de, 9, 12, 21
préférences de l'auteur, 12–13
quand en ajouter au feu, 12–13
quantités requises, 12, 13
types de, 6, 10–11
types, mélange des, 12
vert, à propos du, 12
Bois exotiques, 6, 11
Boissons :
Blood and Sand, 258
bourbon au bacon, *256*, 257
Dragon's Breath, 247–249, *248*
équipement de fumage pour, 247
Green Smoke, 254–255
infuser la fumée dans les, 249, 276–277
limoneiro (vin panaché au mezcal et au gingembre garni de romarin), 254
Manhattan fumé, 246
Mezcalini, *250*, 251–252
Smoky Mary, 244, *245*
Boîte à feu, 5
Boîte à mariner sous vide, 15
Boîtes-fumoirs, 21
Bol d'eau, 5
Bornholm, lax de (saumon fumé à froid à la mode danoise, 183–184, *185*
Boucherie, papier de, 16, 71
Boulettes de viande :
de Montréal, sauce barbecue à l'érable et à la moutarde, *140*, 141–142
tableau de fumage, 138
Boulettes fumées (de Montréal, sauce barbecue à l'érable et à la moutarde), *140*, 141–142
Bourbon :
au bacon, *256*, 257
crumble aux pommes, au bacon fumé et au, 228–230, 229
Dragon's Breath, 247–249, *248*
Briquet, essence à, 27
Brosse pour grille, 15
Bûches, 9, 12, 13
Burgers :
fumés au foin, 136–138, *137*
tableau de fumage, 138

C

Camphrier, 11
Canard :
fumé au thé, 168–170, *169*
fumé, en tacos, 171
tableau de fumage, 152
Câpres, fumage des, 204
Caroline, sauce au vinaigre de la, 91
Carotte(s) :
cassoulet végétarien fumé, 220–222, *221*
légumes-racines rissolés et fumés, 212
poitrine d'agneau, banh mi à la, 132
salade de chou fumée, 202
Carrés de côtes, 15, 97
Caryer, 10
Cassoulet végétarien fumé, 220–222, *221*
Cerise :
petites côtes de dos levées fumées au bois de chêne et glacées à la, *94*, 95–96
petites côtes de dos levées fumées-rôties et glacées à la, 96
Cerisier, 10

Chalumeau, 13, 27
Chambre de cuisson, 5
Chambre de fumage, 5
Champignons, pouding de pain perdu aux, fumé, *216*, 217–218
Charbon de bois :
ajout du bois au feu de, 27–28
allumer un feu de, 27
barbecue, fumer les aliments sur, 262–263
boîte-fumoir, 14
briquettes de, à propos des, 7
en vrac, à propos du, 7
générateur de fumée, 14
Charqui :
à propos de la, 54
de bœuf à la sauce sriracha, 52–54, *53*
Chaudrée de poisson fumé, 59
Cheminée, 5
Cheminée d'allumage, 13, 27
Chêne, 10
Chêne :
intérieur de ronde fumé au bois de, 65
petites côtes de dos levées fumées au bois de, glacées à la cerise, *94*, 95–96
Chocolat, pouding de pain perdu au, fumé, *230*, 231–232
Chou :
salade de, fumée, 202
Citron :
fumage du, 204
sauce à l'aneth et au, *181*, 182
tassergal fumé au miel et au, 194–196, *195*
truite fumée sur planche, 191–193
Citron vert :
Green Smoke, 254–255
limoneiro (vin panaché au mezcal et au gingembre garni de romarin), 254
Mezcalini, *250*, 251–252
sauce sriracha au, 131
Cochon entier, fumage d'un, 92–93
Combustibles 6–7, 110–111
Concombre :
banh mi à la poitrine d'agneau, 132
canapés à la morue charbonnière fumée, relish à l'aneth et au, 199
gaspacho fumé, 57–58
Condiments :
accords avec les aliments, 18
caviar de graines de moutarde, 106
voir aussi Sauce(s)
Conocarpe, 11
Copeaux de baril de whisky, 11
Coriandre :
marinade sèche pour pastrami, 72
morue charbonnière fumée, marinade sèche au fenouil et à la, 197–198
purée de tomatille aux graines de, 255
Côte fumée, 78–80, *79*
Côtelettes d'agneau au barbecue enduites de marinade aux herbes, 133
Côtelettes monstrueuses fumées et grillées à la mode du Butcher and the Boar, 109–110, *111*
Côtes/côtelettes :
à la mode de St. Louis, glace à la vanille et à la cassonade, 101–103
bien choisir les, 97
bouts de côtes, à propos des, 97
catégories de, 97
d'agneau au barbecue enduites de marinade aux herbes, 133
de dos levées fumées au bois de chêne et glacées à la cerise, *94*, 95–96
de dos levées fumées-rôties et glacées à la cerise, 96
de longe, à propos des, 97
fumage, conseils de, 97
levées, à propos des, 97
levées à la mode de St. Louis, à propos des, 97
levées du Chinatown, sauce barbecue de Beijing, 98–100, *99*
méthode de cuisson 3-2-1, 103
petites côtes de dos levées, à propos des, 97
plat-de, fumé, 62–64, *63*
retirer la membrane sur les, 97
saumurées et marinées au miel, *104*, 105–106
Côtes levées du Chinatown avec sauce barbecue de Beijing, 98–100, *99*
Crème, fumage de la, 203
Crème glacée fumée, 240–241
Crémeux fumé, maïs, 213
Crevettes :
cocktail de fumées, sauce aux piments chipotles et à l'orange, *176*, 177–178
durée du fumage, 178
fumées, sauces danoises à l'aneth, 180, *181*
Cuiseur en céramique, 266–268
Culbuteur sous vide, 16

D

Décalé, fumoir, 264–266
Desserts :
crème glacée fumée, 240–241
crumble aux pommes, au bourbon et au bacon fumé, 228–230, *229*
flan fumé, 233–235, *234*
gâteau au fromage fumé, 235–238, 236
pommes fumées, 239
pouding de pain perdu au chocolat fumé, *230*, 231–232
Diffuseur de chaleur, 5, 267

Dinde :
blanc de, aux agrumes et au fenouil, 165–166
bouillon de, 162
doublement fumée au whisky, 159–161, *160*
« jambon » de, 166–167
tableau de fumage, 152
Doublement fumée au whisky, dinde, 159–161, *160*
Doublement fumées, pommes de terre, *208*, 209–210
Dragon's Breath, 247–249, *248*

E

Eau, fumoir à, 268–270
Échalote, fumage de l', 204–205
Écorce d'arbre, 12
Épaule de porc fumée, effilochée et arrosée de sauce au vinaigre à la mode de la Caroline du Nord, 88–90, *89*
Érable, 10
Espèces de bois forestières, 6, 10
Espèces de bois fruitières, 6, 10
Évents, 5

F

Fenouil :
blanc de dinde aux agrumes et au, 165–166
morue charbonnière fumée, marinade sèche à la coriandre et au, 197–198
Feu :
ajouter du bois au, 27–28
allumer le, 25–26
éteindre le, 28
maintenir le, 28
Filet de bœuf fumé, 75–77, *76*
Flacon pulvérisateur, 17
Flan fumé, 233–235, *234*
Foie(s) :
de poulet, fumés, 46
fumés, pâté de, 47
Foin :
burgers fumés au, 136–138, 139
mozzarella fumée au, 42–44, *43*
servant à fumer, 11
Fromage :
aubergine fumée à la parmigiana, 44
burgers fumés au foin, 136–138, *139*
camembert fumé sur planche, jalapeños et gelée au poivron, *40*, 41–42
cuisses de poulet farcies au jambon et enveloppées de bacon, 158
fumé, source de saveur, 37
gâteau au, fumé, 235–238, *236*
maïs crémeux fumé, 213
mozzarella fumée au foin, 42–44, *43*
nachos fumés, 48, *49*
panini à la mozzarella fumée, 44
pommes de terre doublement fumées, *208*, 209–210
ricotta, fumage de la, 203–204
salade caprese fumée, 44
torpille de Tulsa (bacon et saucisses), 143–145, *144*
trempette aux fruits de mer fumés, 45
Fruit. *Voir fruits individuels*
Fruits de mer :
bien choisir les, 18
cocktail de crevettes fumées, sauce aux piments chipotles et à l'orange, *176*, 177–178
crevettes fumées, sauces danoises à l'aneth, 180, *181*
durée de fumage, 178
huîtres en demi-coquille fumées, 174, *175*
jalapeños farcis au crabe enveloppés de bacon, 55
trempette aux fruits de mer fumés, 45
vérification du degré de cuisson, 30
Fumage des aliments :
à chaud, 19, 24
à froid, 19, 22, 203
à température tiède, 19, 24
au barbecue, 19, 24
au barbecue à granulés, 273–274
au barbecue au bois, 274–275
au barbecue au charbon de bois, 262–263
au barbecue au gaz, 20–22
au cuiseur en céramique, 266–268
au foin, 20
au fumoir à eau, 268–270
au fumoir au gaz, 271–272
au fumoir décalé, 264–266
au fumoir électrique, 272–273
au fumoir manuel, 20, 203, 247, 249, 276–277
au fumoir pour cuisinière, 20, 275–276
au fumoir rond vertical, 263–264
au thé, 20
avec du bois uniquement, 26–27
choix de la méthode de fumage, 19–25
choix du fumoir, 4
classique, 19
combustibles, 6–13
comment savoir quand l'aliment est prêt, 29–30
démarrer le feu, 25–27
fumage-braisage, 19
fumage-rôtissage sur une rôtissoire, 19, 24, 262–263
fumage-rôtissage, 24
humidité lors du, 25
inhabituels, 203–205
les dix commandements du, 29
mesures sanitaires, 139
méthodes spéciales, 19–20
outils et ustensiles pour, 13–16

parfumer les aliments, 16–18
pas à pas, 23
sur braises, 20
sur planche et bâton, 20
tableau de fumage de l'agneau, 127
tableau de fumage de la viande hachée, 138
tableau de fumage de la volaille, 152
tableau de fumage du bœuf, 64
tableau de fumage du porc, 108
températures clés, 24
températures critiques, 8
voir aussi Bois
Fumée :
anneau de, 91, 127
bleue, à propos de la, 26
couches de saveur dans la, 90
couleur de la, 26
définition de la, 8
saveur de, ingrédients à, 37
Fumée liquide, 37
Fumoir :
à eau, 268–270
anatomie d'un, 5
au gaz, 271–272
barbecue au bois, 274–275
barbecue au charbon de bois, 262–263
barbecue aux granulés de bois, 273–274
choix d'un, 4
combustibles, 6–13
décalé, 264–266
électrique, 272–273
en céramique, 266–268
manuel, 20, 203, 247, 249, 276–277
mesures sanitaires, 139
nettoyage du, 31
rond vertical, 263–264
sous la grille, 21
sur cuisinière, 275–276
sur la grille, 22
Fumoir artisanal, construction d'un, 179
Fumoir au gaz, 5, 271–272
Fumoir décalé, 264–266
Fumoir électrique, 5, 272–273
Fumoir manuel, 20, 203, 247, 249, 276–277
Fumoir pour cuisinière, 275–276
Fumoir rond vertical, 263–264
Fumoir vertical, 271–272

G

Gants :
de foyer, 13
de soudeur, 13
en caoutchouc ou en plastique, 16
en cuir, 13
isothermes en coton, 16
isothermes en suède, 13
pour manipuler les aliments, 16
Gaspacho fumé, 57–58
Gâteau au fromage fumé, 235–238, *236*
Gel allume-feu tiré de la canne à sucre, 13
Générateur de fumée électrique, 14
Genévrier, 10
Glace :
à la vanille et à la cassonade, 102–103
assaisonner les aliments avec une, 17
Glace à la vanille et à la cassonade, 102–103
Glaçons, fumage des, 205
Gousse de vanille, fumage de la, 205
Goyavier, 11
Graines de sésame, fumage des, 205
Granulés, 9
Green Smoke, 254–255
Griffes à effilocher la viande, 16
Grille à bois, 13
Grosses côtes bien méchantes, plat-de-côtes fumé, 62–64, *63*

H

Hache, merlin ou hachette, 13
Haricots :
cassoulet végétarien fumé, 220–222, *221*
cuits au fumoir artisanal, 218–219
nachos fumés, 48, 49
secs cuits, 223
Haricots cuits au fumoir, 218–219
Haricots secs cuits, 223
Herbes :
côtelettes d'agneau au barbecue enduites de marinade aux, 133
pour le fumage, 11
voir aussi Aneth, Romarin
Hêtre, 10
Hickory, *voir* Caryer
Hoisin :
sauce barbecue, 171
sauce barbecue de Beijing, 101
Hors-d'œuvre
ailes piquantes assaisonnées à l'orientale, *50*, 51–52
camembert fumé sur planche, jalapeños et gelée au poivron, *40*, 41–42
canapés à la morue charbonnière fumée, relish de concombre à l'aneth, 199
charqui de bœuf à la sauce sriracha, 52–54, *53*
chaudrée de poisson fumée, 59
cocktail de crevettes fumées
crevettes fumées, sauces danoises à l'aneth, 180, *181*
foies de poulet fumés, 46
gaspacho fumé, 57–58
huîtres en demi-coquille fumées, 174, *175*

jalapeños farcis au crabe enveloppés de bacon, 55
lax de Bornholm (saumon fumé à froid à la danoise), 183–184, *185*
mozzarella fumée au foin, 42–44, *43*
nachos fumés, 48, 49
œufs à la diable fumés, 34, 36
œufs de caille marinés et fumés façon Noma, 38–39
œufs fumés, 35
œufs fumés à froid, 35
omble chevalier saumuré à l'érable et fumé, 196–197
pain fumé, 56–57
pâté de foies fumés, 47
salsa de tomate et de maïs fumés, 39–41
sauce aux piments chipotles et à l'orange, *176*, 177–178
saumon à la façon des kippers, 186, 187–188
tassergal fumé au miel et au citron, 194–196, *195*
trempette aux fruits de mer fumés, 45
Huile d'olive, fumage de l', 204
Huîtres :
durée du fumage des, 178
en demi-coquille fumées, 174, *175*
Humidificateur de barbecue, 15

I

Injecteur, 15
Injections, 17, 164
Instantanée, thermomètre à lecture, 14
Inversée, cuisson, 83
Irlandais, bacon, 115–116

J

Jalapeños :
ailes piquantes assaisonnées à l'orientale, *50*, 51–52
et gelée au poivron, camembert fumé sur planche, *40*, 41–42
farcis au crabe enveloppés de bacon, 55
nachos fumés, 48, *49*
oignons cuits au barbecue, 214, *215*
salsa à la tomate et au maïs fumés, 39–41
Jalapeños farcis au crabe enveloppés de bacon, 55
Jamaïcaine, marinade sèche à la, 157
Jamaïcaine, poulet mariné à la, 154–156, *155*
Jambon :
à propos du, 119
côtes saumurées et marinées au miel, *104*, 105-106
crus et saumurés, types de, 119
cuisses de poulet farcies au, et enveloppées de bacon, 158
cuits, types de, 119
dans l'épaule, au fumoir, 120–121
panini à la mozzarella fumée, 44
pour ajouter une saveur de fumée, 37
tableau de fumage, 108
Jambon dans l'épaule, au fumoir, 120–121
Jambon de la Forêt-Noire, 119
Jambon de Paris, 119
Jambon de Westphalie, 119
Jambon Harrington, 119
Jambon surreyanio, 119
Jarrets d'agneau braisés et fumés à l'orientale, 128–130, *129*
Journal, 16
Jus/bouillon :
de dinde, 162
fumé, 81

K

Kamado, fumoir de type, 266–268
Ketchup, fumage du, 204
Kippers, saumon à la façon des, *186*, 187–188

L

Lapsang souchon, comme source de saveur fumée, 37
Lavettes pour barbecue, 15
Légumes :
bien choisir, 18
cassoulet végétarien fumé, 220–222, *221*
-racines, fumés, rissolés, 212
vérification du degré de cuisson, 30
voir aussi légumes spécifiques
Lève-grille, 13
Limoneiro (vin panaché au mezcal et au gingembre garni de romarin), 254
Liquides à pulvériser, 17
Looftlighter, 13, 27

M

Maïs :
crémeux fumé, 213
salsa de tomate et de, fumé, 39–41
Maison, bacon, *112*, 113–114
Maison, pastrami fumé, 72–75, *73*
Marinade à la jamaïcaine, 157
Marinade sèche asiatique 5-4-3-2-1, 100
Marinade(s) sèche(s) :
à propos des, 17
asiatique 5-4-3-2-1, 100
épices, pour pastrami, 72

Marinés et fumés façon Noma, œufs de caille, 38–39
Mayonnaise, fumage de la, 204, 277
Mesures sanitaires, 139
Mezcal :
comme source de saveur de fumée, 37
Green Smoke, 254–255
Mezcalini, *250*, 251–252
mystique du, 252–253
Smoky Mary, 244, *245*
vin panaché au, et au gingembre garni de romarin (limoneiro), 254
Mezcalini, *250*, 251–252
Miel :
côtes saumurées et marinées au, *104*, 105–106
fumage du, 204
tassergal fumé au citron et au, 194–196, *195*
Montréal, boulettes de, sauce barbecue à l'érable et à la moutarde, *140*, 141–142
Mortadelle, fumage de la, 205
Morue charbonnière :
durée du fumage, 178
fumée, marinade sèche au fenouil et à la coriandre, 197–198
fumée, relish de concombre à l'aneth, sur canapés, 199
Moutarde :
caviar de graines de, 106
fumage de la, 204
œufs à la diable fumés, *34*, 36
sauce au vinaigre, 118
sauce barbecue à l'érable et à la, 142
sauce sucrée à l'aneth et à la, *181*, 182
Mouton, vérification du degré de cuisson, 29–30
Mozzarella fumée au foin, 42–44, *43*
Mûrier, 10

N

Nachos fumés, 48, *49*
Noix, fumage des, 205
Noyer, 10

O

Œuf(s) :
à la diable, fumés, *34*, 36
bien choisir les, 18
de caille marinés et fumés façon Noma, 38–39
fumés, 35
fumés à froid, 35
pâté de foies fumés, 47
Œufs à la diable fumés, *34*, 36
Oignons :
cuits au barbecue, 214, *215*
fumage des, 204–205
Oignons cuits au barbecue, 214, *215*
Olives, fumage des, 204
Olivier, 11
Omble chevalier :
durée du fumage, 178
saumuré à l'érable et fumé, 196–197
Orange(s) :
dans le Blood and Sand, 258
sauce aux piments chipotles et à l', 177
Oranger, 10

P

Pacanier, 10
Pain :
canapés de morue charbonnière fumée, relish de concombre à l'aneth, 199
fumé, 56–57
pouding de pain perdu au chocolat fumé, *230*, 231–232
pouding de pain perdu aux champignons, fumé, *216*, 217–218
Palochina, 11
Panini à la mozzarella fumée, 44
Pastrami :
à propos du, 74
fumé maison, 72–75, *73*
Pâté de foies fumés, 47
Pêcher, 10
Pelle ou pelle à main, 13
Piment chipotle :
pour ajouter une saveur de fumée, 37
sauce à l'orange et au, 177
Piment de la Jamaïque, bois du, 11
Pimentón, comme source de saveur de fumée, 37
Piments :
chipotles, comme source de saveur de fumée, 37
marinade à la jamaïcaine, 157, *voir aussi* Jalapeños
sauce aux piments chipotles et à l'orange, 177
Pinceaux à arroser, 15
Pinces, 15
Plaque de convection, 5, 266, 267
Plateaux et récipients, 15
Poirier, 10
Poisson :
bien choisir, 18
canapés à la morue charbonnière fumée, relish de concombre à l'aneth, 199
durée du fumage, 178
fumé, chaudrée de, 59
lax de Bornholm (saumon fumé à froid à la danoise), 183–184, *185*
marinade sèche asiatique 5-4-3-2-1, 100
morue charbonnière fumée, marinade sèche au fenouil et à la coriandre, 197–198

omble chevalier saumuré à l'érable et fumé, 196–197
saumon à la façon des kippers, *186*, 187–188
saumon confit, 189–191, *190*
tassergal fumé au miel et au citron, 194–196, *195*
trempette aux fruits de mer fumés, 45
truite fumée sur planche, 191–193
vérification du degré de cuisson, 30
Poitrine d'agneau fumée, 130–131
Poitrine de bœuf:
comment la trancher, 68
fumage en dix étapes, 69
l'envelopper en cours de fumage, 71
smashée, 66–68, *67*
Poitrine de porc au barbecue, 116–118, *117*
Poitrine:
d'agneau, au barbecue, 130–131
d'agneau sur banh mi, 132
de porc, au barbecue, 116–118, *117*
Poivron:
cassoulet végétarien fumé, 220–222, *221*
gaspacho fumé, 57–58
voir aussi Piment
Pomme(s):
au bourbon et au bacon, crumble aux, fumé, 228–230, *229*
fumées, 239
Pommes de terre:
chaudrée de poisson fumée, 59
doublement fumées, *208*, 209–210
fumage des, 211
légumes-racines rissolés, fumés, 212
salade de, fumées, 206–209, *207*
Pommier, 10
Porc:
boulettes de Montréal, sauce barbecue à l'érable et à la moutarde, *140*, 141–142
côtelettes monstrueuses fumées et grillées à la mode du Butcher and the Boar, 109–110, *111*
côtes à la mode de St. Louis, glace à la vanille et à la cassonade, 101–103
côtes, bien choisir les, 97
côtes, catégories de, 97
côtes, conseils de fumage des, 97
côtes, conseils sur les, 97
côtes de longe, 97
côtes levées, à propos des, 97
côtes levées à la mode de St. Louis, à propos des, 97
côtes levées du Chinatown, sauce barbecue de Beijing, 98–100, *99*
côtes, méthode de cuisson 3-2-1 pour les, 103
côtes, retirer la membrane des, 97
de races anciennes, achat, 18
épaule fumée, effilochée et arrosée de sauce au vinaigre à la mode de la Caroline du Nord, 88–90, *89*
fumage d'un cochon entier, 92–93
fumé, couches de saveur dans le, 91
laqué, fumé, 107–108
petites côtes de dos levées, à propos des, 97
petites côtes de dos levées fumées-rôties et glacées à la cerise, *94*, 95–96
poitrine de, au barbecue, 116–118, *117*
tableau de fumage, 108
vérification du degré de cuisson, 29–30
voir aussi Bacon; Jambon; Saucisse(s)
Porc laqué fumé, 107–108
Poubelle en métal, 13
Poulet:
ailes piquantes assaisonnées à l'orientale, *50*, 51–52
bien choisir le, 18
cuisses farcies au jambon et enveloppées de bacon, 158
foies de, fumés, 46
fumé, avec sauce au raifort, 153
mariné à la jamaïcaine, 154–156, *155*
pâté de foies fumés, 47
rôti-fumé, 150–152, *151*
tableau de fumage, 152
vérification du degré de cuisson, 29–30
Prosopis, 10
Prunier, 10
Pulvérisateur, 15

R

Raifort:
poulet fumé, sauce maison au, 153
sauce à la moutarde, au piment et au, 78
Râteau de barbecue ou de jardin, 13
Rauchbier, comme source de saveur de fumée, 37
Régulateur d'air, 267
Régulateurs de température et de tirage, 14
Résidus de canne à sucre, pour fumage, 11
Rhum:
marinade à la jamaïcaine, 157
saumon à la façon des kippers, *186*, 187–188
Rissolés, légumes-racines fumés, 212
Riz, comme combustible de fumage, 11
Romarin:
comme combustible de fumage, 11

limoneiro, vin panaché au mezcal et au gingembre garni de, 254
Ronde, intérieur de, fumé au chêne, 65
Rôtissoire, poulet fumé à la, 150–152, *151*

S

Sachet en papier d'aluminium, pour fumage, 21
Salade :
caprese fumée, 44
de pommes de terre fumées, 206–209, *207*
fumée, 202
Salade de chou fumée, 202
Salsa, de tomate et de maïs fumés, 39–41
Sandwichs :
banh mi à la poitrine d'agneau, 132
panini à la mozzarella fumée, 44
Sauce au caramel, 238
Sauce barbecue :
à la hoisin, 171
à l'érable et à la moutarde, 142
de Beijing, 101
en enduire les aliments, 17
sauce noire, 126
Sauce noire, 126
Sauce piquante :
fumage de la, 204
sriracha au citron vert, 131
Sauce sucrée à la moutarde et à l'aneth, *181*, 182
Sauce(s) :
à base de mayonnaise, pour fruits de mer, 18
à la moutarde et au vinaigre, 118
au caramel, 238
au citron et à l'aneth, *181*, 182
au raifort, à la moutarde et au piment, 78
au vinaigre à la mode de la Caroline, 91
aux piments chipotles et à l'orange, 177
piquante, fumage de la, 204
sriracha au citron vert, 131
sucrée, à la moutarde et à l'aneth, *181*, 182
voir aussi Sauce barbecue
Sauces à arroser, 17
Saucisse(s) :
bratwurst fumées, 146
et bacon (torpille de Tulsa), 143–145, *144*
préparation, conseils pour la, 147
tableau de fumage, 138
Saucisses bratwurst fumées, 146
Saucisson de Bologne, fumage du, 205
Saumon :
à la façon des kippers, *186*, 187–188
confit, 189–191, *190*
durée du fumage, 178
fumé à froid à la danoise (lax de Bornholm), 183–184, *185*
Saumurage au sel nitrité, 16
Saumurage des aliments, 17, 163
Sciure, 9, 12
Scotch :
Blood and Sand, 258
comme source de saveur de fumée, 37
Sel :
fumage du, 204
fumé, comme source de saveur fumée, 37
pour assaisonner les aliments crus, 16
Sirop d'érable :
fumage, 204
omble chevalier saumuré au, et fumé, 196–197
sauce barbecue à la moutarde et au, 142
Smashée, poitrine de bœuf, 66–68, *67*
Smithfield, jambon, 119
Smoky Mary, 244, *245*
Soupes :
chaudrée de poisson fumé, 59
gaspacho fumé, 57–58
Spatule, 15
Speck :
à propos du, 119
panini à la mozzarella fumée, 44
Sriracha :
charqui de bœuf, 52–54, *53*
côtes à la mode de St. Louis, glace à la vanille et à la cassonade, 101–103
sauce au citron vert et à la, 131
Sucre :
fumage du, 204
sauce caramel, 238
Surlonge, triangle de base de, 81–82

T

Tacos au canard fumé, 171
Tangatanga, 11
Tassergal :
durée du fumage, 178
fumé au miel et au citron, 194–196, *195*
Tennessee, jambon du, 119
Thé :
canard fumé au, 168–170, *169*
comme combustible, 11
lapsang souchon, comme source de saveur fumée, 37
Thermocouple, 14
Thermomètres, 14
Thermostats, 5
Tofu :
au barbecue, 225
fumé sur la cuisinière, 225
grillé au barbecue, 225
saumuré à la manière du jambon, 224–225

Tofu au barbecue, 225
Tofu fumé sur la cuisinière, 225
Tofu grillé au barbecue, 225
Tomate(s) :
en conserve, fumage des, 204
gaspacho fumé, 57–58
pâte de, fumage de la, 204
salade caprese fumée, 44
salsa de tomate et de maïs fumés, 39–41
sauce, fumage de la, 204
Smoky Mary, 244, *245*
Tomatille, purée à la, et aux graines de coriandre, 255
Torpille de Tulsa (bacon et saucisses), 143–145, *144*
Tortillas :
nachos fumés, 48, *49*
tacos au canard fumé, 171
Trempettes :
fruits de mer fumés, 45
salsa de tomate et de maïs fumés, 39–41
Truite :
durée du fumage, 178
fumée sur planche, 191–193
Tuyau d'évacuation de la graisse, 5

U

Ustensiles :
autour du fumoir, 13
pour démarrer le feu, 13
pour faire pénétrer la saveur dans les aliments, 16–18
pour le fumoir et le barbecue, 15
pour manipuler le bois, le charbon de bois et les cendres chaudes, 13
servant à aromatiser en cours de fumage, 15–16

V

Vadrouille, sauce, 17
Vanille, glace à la et à la cassonade, 102–103
Vermouth :
Blood and Sand, 258
Manhattan fumé, 246
Vertical, fumoir rond, 263–264
Viande :
cuisson inversée, 83
hachée, tableau de fumage, 138
hachée, vérification du degré de cuisson, 30
voir aussi Bœuf ; Agneau ; Porc
Vin panaché au mezcal et au gingembre garni de romarin (limoneiro), 254
Vinaigre :
sauce à la moutarde et au, 118
sauce de la Caroline au, 91
Virginie, jambon de la, 119
Volaille :
tableau de fumage, 152
vérification du degré de cuisson, 30
voir aussi Poulet ; Canard ; Dinde

W

Whisky et whisky écossais (scotch) :
Blood and Sand, 258
comme source de saveur fumée, 37
dinde doublement fumée au, 159–161, *160*
fumage du, 276–277
Manhattan fumé, 246

Y

York, jambon de, 119

STEVEN RAICHLEN

Auteur, journaliste, conférencier et animateur de télévision, Steven Raichlen est l'homme qui a redéfini la cuisson au barbecue pour l'inscrire dans la plus grande modernité. Il a signé 30 livres, dont les best-sellers mondiaux *La bible du barbecue*, *Barbecue – toutes les techniques pour cuisiner sur le gril* et *Planète barbecue*. Animateur des populaires séries de télé de la chaîne PBS *Steven Raichlen's Project Smoke*, *Primal Grill* et *Barbecue University*, il anime également deux émissions en français, *Le Maître du grill* et *La Tag BBQ*. Ses livres ont mérité cinq prix James Beard et trois prix Julia Child de l'International Association of Culinary Professionals, et ont été traduits en 17 langues. Il a donné des conférences sur l'histoire du barbecue au Smithsonian Institute et à l'Université Harvard, en plus d'avoir fondé la Barbecue University au centre de villégiature Broadmoor de Colorado Springs. Journaliste primé, il a signé des articles dans *The New York Times*, *Le Journal de Montréal*, *Esquire*, *GQ* et les grands magazines culinaires. En 2015, il a été intronisé au panthéon du barbecue. Titulaire d'un diplôme universitaire en littérature française du Reed College de Portland, en Oregon, il a étudié la cuisine médiévale en Europe grâce à une bourse accordée par la fondation Thomas J. Watson. Il vit avec son épouse, Barbara, à Miami et à Martha's Vineyard.

Suivez-nous sur le Web

Consultez nos sites Internet et inscrivez-vous à l'infolettre pour rester informé en tout temps de nos publications et de nos concours en ligne. Et croisez aussi vos auteurs préférés et notre équipe sur nos blogues !

EDITIONS-HOMME.COM
EDITIONS-JOUR.COM
EDITIONS-PETITHOMME.COM
EDITIONS-LAGRIFFE.COM

Cet ouvrage a été achevé d'imprimer sur les presses de Imprimerie Transcontinental, Beauceville, Canada

Un guide complet pour maîtriser l'art du fumage !

Après avoir signé plusieurs livres sur la cuisson sur le gril, Steven Raichlen s'attaque maintenant au fumage, une technique de cuisson qui gagne en popularité au Québec. S'inspirant de la série d'émissions *Project Smoke* qu'il anime sur la chaîne américaine PBS, l'auteur rassemble ici plus de 100 recettes où la fumée ajoute de la saveur au plat selon différentes méthodes, dont le fumage à chaud et à froid. Tout y passe : les viandes, les poissons et fruits de mer, les légumes, le tofu, les fruits et une variété de desserts et de cocktails que vous n'auriez jamais imaginés en version fumée ! Mais avant tout, Raichlen vous explique comment choisir le meilleur fumoir (ou comment transformer votre BBQ en fumoir !) et les outils indispensables à sa pleine utilisation. Sans contredit LE livre à se procurer pour adopter la tendance !

Diplômé en littérature française, **STEVEN RAICHLEN** a quitté les États-Unis pour étudier la cuisine médiévale en Europe. Animateur de séries télévisées et auteur d'une vingtaine de best-sellers vendus à plusieurs millions d'exemplaires, Steven a réinventé l'art de cuire sur feu vif, et il nous initie maintenant à l'art de fumer les aliments.

Groupe Livre
Québecor Média